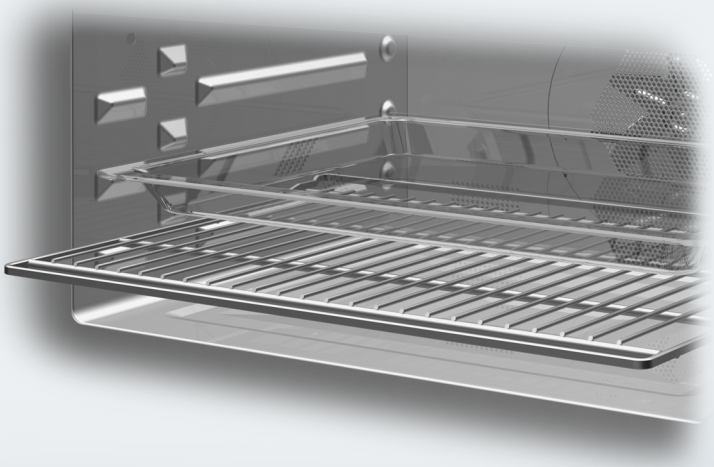
コンパクト電気オーブン（電子レンジ機能付）
H6800BM
取扱説明書



事故や製品の破損を防ぐために、本製品の設置時や、初めて使用される前に、この取扱説明書を**必ず**お読みください。

ja - JP

M.-Nr. 09 896 040

目次

安全上のご注意 **11**
環境保護のために **22**
梱包材の廃棄処分 22
使用済み製品の廃棄処分 22
各部の名称 **23**
操作パネル **24**
オン／オフ センサー ⏻ 25
タッチセンサー 25
ディスプレイ 27
メインメニュー 28
記号 28
操作 30
メニューの選択・メニューを開く 30
スクロール 30
メニューから抜ける 30
数字の入力 30
文字の入力 30
機能 **31**
型番 31
型式表示シール 31
付属品 31
別売りの付属品・オプション品 31
ガラストレイ 32
ストッパー付きラック 32
沸騰棒 33
フードプローブ（食品用温度計） 33
丸型ベーキングトレイ HBF 27-1 34
HUB ベーキングディッシュ、HBD ベーキングディッシュ用フタ 34
ミーレマイクロファイバークロス 35
操作パネル 36
安全機能 36
システムロック 🔒 36
冷却ファン 36
切り忘れ防止機能 36
パーフェクトクリーン加工 37

目次

はじめてお使いになる前に 38
基本の設定 38
「Welcome」画面 38
言語の設定 38
国の選択 38
日付の設定 38
現在時刻の設定 38
時刻表示 39
はじめてお使いのときの空焼き 40
空焼きのあと 40
設定 41
設定の一覧 41
「設定」メニューを開く 43
設定の変更と保存 43
言語⚑ 43
現在時刻 44
表示 44
時計タイプ 44
時刻表示 44
設定 44
日付 45
照明 45
明るさ 45
スタートスクリーン 45
音量 46
アラーム音 46
操作音 46
ウェルカムメロディー 46
単位 46
重量 46
温度 46
クイック電子レンジ 47
ポップコーン 47
保温 47
冷却ファン作動 48

目次

推奨温度 ... 48
レンジ出力レベル ... 48
安全機能 ... 49
システムロック ... 49
センサーキーロック ... 49
ショールームプログラム ... 50
デモモード ... 50
工場出荷時の設定 ... 50
My Miele ... 51
登録 ... 51
My Miele の編集 ... 52
登録削除 ... 52
登録並べ替え ... 52
アラーム ＋ キッチンタイマー ... 53
アラーム の使用 ... 53
アラームの設定 ... 53
設定したアラーム時刻が来たら ... 54
アラームの変更 ... 54
アラームの削除 ... 54
キッチンタイマー の使用 ... 55
キッチンタイマーの設定 ... 55
キッチンタイマーが終了したら ... 56
キッチンタイマーの設定時間の変更 ... 56
キッチンタイマーの設定時間のキャンセル ... 56
調理モードの概要 ... 57
電子レンジ機能を利用しない調理モード ... 57
熱風加熱プラス ... 57
オートロースト ... 57
グリル ... 57
熱風グリル ... 57
熱風ベーキング ... 57
上下加熱 ... 57
下部加熱 ... 57
ジェントルベーキング ... 57
レンジ（単独） ... 58

目次

電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラム ... 58
レンジ＋熱風加熱プラス ... 58
MW（レンジ）＋オートロースト ... 58
レンジ＋グリル ... 58
レンジ＋熱風グリル ... 58
電子レンジ機能 ... 59
しくみ ... 59
出力レベル ... 59
電子レンジでの使用に適した容器 ... 60
電子レンジでの使用に適した容器 ... 60
ガラス製容器 ... 60
磁器 ... 60
陶器 ... 61
プラスチック製容器 ... 61
電子レンジでの使用に適していない容器 ... 62
金属 ... 62
例外： ... 62
釉薬および着色剤 ... 63
木製容器 ... 63
容器の電子レンジ対応テスト ... 63
食品をオーブンに入れる ... 64
カバー ... 64
省エネに関するヒント ... 66
余熱の利用 ... 66
省エネモード ... 66
電子レンジ機能を使用しない調理モード ... 67
簡単な操作 ... 67
冷却ファン ... 67
オーブンの使用－その他の機能 ... 68
温度の変更 ... 69
急速加熱 ... 70
急速加熱 ... 70
オーブンの予熱 ... 70
熱風加熱プラス ... 70
上下加熱 ... 70

目次

「クリスプ機能」の使用（モイスチャーリダクション）... 71
プログラムを変更... 71
調理時間の設定... 72
　プログラムの自動終了... 73
　「調理時間」の設定... 73
　「終了時刻」の設定... 73
　プログラムの自動開始および自動終了 ... 73
　自動開始機能および自動終了機能を使用する場合の調理プログラムの進行 ... 74
　入力した調理時間の変更... 74
　調理のキャンセル... 74
電子レンジ（単独）≋ ... 75
簡単な操作... 75
　調理時間の終了時... 75
冷却ファン... 75
オーブンの使用－その他の機能 ... 76
出力レベルの変更... 76
調理時間の変更... 76
プログラムの変更... 76
調理時間の設定... 77
　プログラムの自動開始および自動終了 ... 77
　自動開始機能および自動終了機能を使用する場合の調理プログラムの進行 ... 78
　設定した時間の変更... 78
　終了時刻の削除... 78
　調理のキャンセル... 78
電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラム ... 79
簡単な操作... 79
　調理時間の終了時... 80
冷却ファン... 80
オーブンの使用－その他の機能 ... 80
出力レベルおよび温度の変更... 81
クリスプ機能の使用
(モイスチャーリダクション)... 81
調理モードの変更... 81
調理時間の設定... 81
　電子レンジ機能の調理時間の設定 ... 81

目次

自動プログラム **82**
食品や料理の一覧 82
自動プログラムの使用 82
自動プログラムの使用に関する注意 83
ユーザープログラム **84**
ユーザープログラムの作成 84
ユーザープログラムの開始 85
ユーザープログラムの変更 86
調理プロセスの変更 86
名前の変更 87
ユーザープログラムの削除 87
クイック電子レンジ **88**
プログラムの終了時 88
ポップコーン **89**
プログラムの終了時 89
ベーキング **90**
調理モード 90
熱風加熱プラス 90
レンジ＋熱風加熱プラス 90
焼き型 90
ベーキングペーパー 90
ベーキング早見表に関する注意 91
温度 91
ベーキングの調理時間 91
棚位置 91
ベーキング早見表 92
ロースト **96**
調理モード 96
熱風加熱プラス／オートロースト 96
レンジ＋熱風加熱プラス／MW（レンジ）＋オートロースト 96
ローストに使用する食器類 96
フタ付き容器でのロースト 96
ラックに乗せてローストする 96
ロースト早見表に関する注意 97
温度 97

目次

予熱 97
ロースト時間 97
棚位置 97
焼き目をつける 97
肉をねかせる 97
鶏肉をローストする 97
フードプローブ（食品用温度計） 98
フードプローブのしくみ 98
フードプローブを使用する場合 98
フードプローブ（食品用温度計）の使用に関する注意 99
フードプローブの使用 100
残り時間の表示 101
中心温度の表示 101
余熱機能 101
低温調理 104
調理時間／肉の中心温度 104
調理後 104
特別プログラムの「低温調理」の使用 105
手動での温度設定 106
グリル 107
プログラム 107
グリル 107
熱風グリル 107
レンジ＋グリル 107
レンジ＋熱風グリル 107
トレイおよびラック 107
グリル早見表に関する注意 107
グリルレベル 107
温度 107
予熱 108
棚位置 108
グリル時間 108
肉の火の通り具合の確認 108
グリルする食材の下ごしらえ 109
グリル 109

目次

グリル早見表 110
電子レンジ機能を使用した解凍・温め直し・調理 111
食品を解凍、温め直し、または調理する前に 112
電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラムを使用する場合 112
食品を解凍、温め直し、または調理している最中 112
食品を解凍、温め直し、または調理した後に 112
食品を温め直す際のヒント 113
調理する際のヒント 113
解凍・温め直し・調理の早見表 114
解凍早見表 115
温め直し早見表 116
調理早見表 117
その他の調理方法 118
解凍 119
乾燥 120
温め直し 121
イースト生地の発酵 121
ピザ 122
食器温め 122
サバトプログラム 123
サバトプログラムの使用 123
ジェントルベーキング 124
冷凍食品・加工食品 125
方法 125
試験機関向けの注意事項 126
EN 60350 に基づく試験食品（機能：電子レンジ（単独）≋） 126
EN 60350 に基づく試験食品（電子レンジ機能を使用しない調理モード） 127
掃除とお手入れ 128
不適切な洗剤 128
普通の汚れ 129
フードプローブ（食品用温度計） 129
頑固な汚れ 130
上部ヒーター／グリルヒーターの引き下げ 131
こんなとき、どうしたらいい？ 132
アフターサービス・型式表示シール 138

目次

電源接続 139
電源接続 139
取り付け図 140
本製品および設置場所の寸法 140
前面の寸法 142
設置 143

表　示	表示の意味
⚠ 危　険	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、死亡や重傷を負う可能性が大きい内容を示しています。
⚠ 警　告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠ 注　意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が中程度の傷害を負う可能性、もしくは物的損害の発生が想定される内容を示します。

- 重傷とは、失明、けが、やけど（高温、低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るもの、および治療に入院・長期の通院を要するものをいいます。
- 中程度の傷害とは、治療に入院・長期の通院を要しないけが、やけど、感電などを指し、物的損害とは、財産の破損及び機器の損傷にかかわる拡大損害を指します。

図記号の例	
	禁　止（してはいけないこと） 具体的な禁止内容は、図記号の中や文章で指示します
	強　制（必ずすること） 具体的な強制内容は、図記号の中や文章で指示します。
	注　意（警告を含む） 具体的な注意内容は、図記号の中や文章で指示します。

ここに示した注意事項は、製品を安全にお使いいただき、お客様や他の方々への危害や損害を未然に防止するため、注意事項をマークで表示しています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

禁止行為

分解禁止

水場、湿気の多い場所での使用禁止

接触禁止

強制 / 指示

電源接続に関する注意

必ずアース線を接続

潜在的な危険・警告・注意

感電注意

機器に損害を与える可能性のある場合

発火注意

高温注意

破裂注意

本製品は、法令の安全基準に適合しています。ただし、不適切な使用は、人体への危害および物的損害を招く恐れがあります。

本製品を設置し、初めてご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みください。お客様の安全を守り本製品の損傷も防ぐことができます。本取扱説明書には、設置、安全、使用、お手入れに関する重要な情報が記載されています。

安全上のご注意を遵守しないことによる損害については、当社は責任を負いません。

本書は大切に保管し、内容をよくご理解のうえご使用ください。本製品を譲渡する場合は必ず本取扱説明書を添付してください。

安全上のご注意

⚠ 警　告

正しい用途

本製品は、ご家庭での使用、またはそれに類似する職場や居住環境での使用を想定しています。

本製品は屋外での使用を想定していません。

本製品は家庭での食品調理、特にベーキング、ロースト、グリル、温め直し、解凍や食材などの乾燥を目的としています。本製品をその他の目的で使用する場合は、メーカーによる保証対象外となり、危険性があります。

発火しやすいものの保管や乾燥に本製品を使用しないでください。庫内で乾燥させた場合、水分が蒸発して完全に乾き、発火することもあります。

身体的、知覚的、精神的に介護を要する方または、経験や知識が十分でなく、1 人で安全に使用することが困難な方が本製品を使用する場合には、監督または指導のもとで行ってください。
1 人で使う場合は、操作方法を明確に説明し、誤った使用による危険を理解したうえで安全に使用できることを確認してください。

⚠ 警　告

お子様の安全

８才未満のお子様は、常に周囲に監督者がいる場合を除き、本製品に近づかないようにしてください。

８才以上のお子様が1人で本製品を使う場合は、安全な操作方法を明確に説明し、誤った使用による危険を理解させたうえで安全に使用できることを確認してください。

お子様に1人で本製品の掃除やお手入れをさせないでください。

本製品の近くではお子様からは目を離さず、本製品で遊ばせないようにしてください。

窒息する恐れがあります。プラスチックの包装などの梱包材は、乳幼児に近づけないでください。遊んでいる途中に、梱包材がからまったり、頭にかぶさり、窒息する恐れがあります。

やけどの恐れがあります。
お子様の肌は、大人の肌よりも高温にとても弱いです。使用中は、ドアガラス、操作パネル、および通気口など、オーブンの外側にある部品も非常に高温になります。お子様が、使用中の本製品に触れないように十分注意してください。

けがの恐れがあります。
オーブンドアが支えられる最大重量は 8 kg です。お子様が、ドアの上に腰掛けたり、寄りかかったり、ぶら下がったりしないように十分注意してください。

⚠ 危　険

技術的安全性

自分で絶対に修理・分解・改造はしないでください。感電や発火、異常動作によるけがの恐れがあります。無資格者による設置、メンテナンス、および修理はたいへん危険です。設置、メンテナンス、および修理はミーレ認定の技術者のみが行うことができます。

吸排気口やすき間にピンや針金など、異物を入れないでください。感電や異常動作してけがをすることがあります。

⚠ 警　告

損傷したオーブンは絶対に使用しないでください。危険です。本製品の使用前に、損傷がないかをチェックしてください。

本製品を損傷した状態で使用すると、マイクロ波が漏えいして使用者に危害を及ぼす恐れがあります。 次のような状態で使用しないでください。

- ドアが歪んでいる
- ドアのヒンジがゆるい
- キャビネット、ドア、ドアシール（パッキン）、またはオーブン庫内の壁に穴やひび割れがある

本製品の電気系統についての安全が保証されるためには、正しく接地（アース）されていなければなりません。 これは製品を安全にお使いいただくための基本条件です。 不明な場合は、 資格のある電気工事事業者によって、この条件が満たされているかどうかをテストしてください。

燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどの近くで使用しないでください。 火災の恐れがあります。

安全上のご注意

⚠ 警　告

本製品の損傷を防ぐため、本製品の電源プラグをコンセントに差し込む前に、ご使用の電圧と定格消費電力が型式表示シールに記載された仕様に適合しているか確認して、しっかり差し込んでください。不明点がある場合は、有資格者にご相談ください。

延長コードやマルチソケットを使用したたこ足配線で電源に接続しないでください。本製品に必要な安全性が保障されず、火災の恐れがあります。

安全性を確保するため、取り付けが完了するまで本製品を使用しないでください。

静止していない場所（例：船舶）で本製品を使用しないでください。

配線、電気部品、または機械的部品の改造や修理はきわめて危険であり、故障を招く恐れがあります。
本製品のキャビネットを開けないでください。

本製品の保証期間中、製造元の認定を受けたサービス技術者が修理を行う必要があります。それ以外の人物が修理を行った場合、保証が無効になります。

ミーレ製の純正交換部品が使用されている場合のみ、製造元により本製品の安全が保証されます。問題のある部品を交換する場合は、ミーレ製の純正部品のみを使用してください。

⚠ 警　告

電源コードが損傷した場合、あるいは本製品に電源コードが付属していない場合、ミーレ指定の修理技術者が電源コードを交換、接続する必要があります（「電源接続」を参照）。

本製品の設置やメンテナンス、修理に際しては、必ず電源が完全に遮断されていることを確認してください。オーブンの照明が故障している場合などは特にご注意ください（「こんなとき、どうしたらいい？」および「電源接続」を参照）

正しく機能するために、本製品には冷気を適切に供給する必要があります。冷気の供給が妨げられないようにしてください。例えば、設置キャビネット内に断熱材を貼ると、冷気の供給が妨げられてしまいます。また、固形燃料のコンロといった他の熱源により、冷気が過度に加熱されないようにしてください。

例えばドアのような家具用パネルの背後に本製品を設置する場合、本製品の使用中にドアを閉めないようにしてください。熱および蒸気が閉じた家具用パネルの背後に蓄積され、本体、設置キャビネットおよび床を損傷させる恐れがあります。本体の温度が完全に下がるまで、ドアを閉めないでください。

⚠ 警　告

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟みこんだり、加工しないでください。電源コードが破損し、火災、感電の原因となります。

濡れた手で電源プラグを抜き差ししないでください。感電やけがをする恐れがあります。

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。

⚠ 注　意

正しい使用方法

やけどの恐れがあります。
オーブンは使用中、高温になります。使用している調理モードによっては、ヒーター、オーブンの内部、加熱された食材、オーブンのアクセサリーに触れるとやけどの恐れがあります。
加熱したオーブンに食品を出し入れしたり、食品を裏返したり、棚を調整したりするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

高い輻射熱によって本製品付近にあるものが発火することがあります。本製品を暖房の目的や衣類の乾燥など調理以外の目的に使用しないでください。

油は過熱により発火する恐れがあります。油を使って調理する際は本製品から離れないでください。揚げ物を揚げるために、本製品を使用しないでください。
発火した場合は、水で消火しないでください。ただちに本体の電源スイッチを切り、ドアを閉めたままにして、火に酸素を供給しないようにしてください。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。

感電や漏電の原因になります。

安全上のご注意

⚠ 注　意

電子レンジ機能を使用する調理、温め直し、および解凍にかかる時間は、電子レンジ機能を利用しない調理モードを使用した場合と比べて大幅に短くなります。極端に長い調理時間は、料理の乾燥、焦げ、または引火を招くことがあります。
グリルでは、推奨設定の調理時間を守ってください。電子レンジ（単独）≋を、花、ハーブ、パン、ロールパンなどの乾燥に使用しないでください。パンやロールパンの焼き直しや、花やハーブの乾燥に、グリルを行う調理モードを使用しないでください。そのような場合は熱風加熱プラス♨を使用し、経過を注意深く監視してください。

アルコールを調理に使用する場合は、高温によってアルコールが蒸発することにご注意ください。蒸発したアルコールが、高温のヒーターに触れることで引火する恐れがあります。

⚠ 注　意

余熱を利用して、保温のために料理をオーブン庫内に残しておくと、オーブン内の結露や湿気により腐食損傷を引き起こす恐れがあります。操作パネル、天板、設置キャビネットも損傷する恐れがあります。
電子レンジ（単独）≋を使用する場合は、必ず食材にふたをしてください。食材に火が通ったら、低い出力で調理を継続し、あまり蒸気が発生しないようにします。余熱を利用する場合には、オーブンのスイッチを切らないでください。調理モード選択スイッチは設定されたままにして、温度切換スイッチを一番低い温度に設定してください。
ファンは自動的にオンのままで、湿気を逃がします。

料理をオーブン庫内に入れておいたり、保温のために残しておいたりすると、料理が乾燥し、放出された湿気によりオーブンに腐食損傷を引き起こす恐れがあります。
保温のために料理をオーブン庫内に残しておく場合は、フタをしたままにしてください。

ドアに無理な力を加えたり、ものを挟んだまま使用すると電波漏れの原因となり、障害が起きることがあります。

⚠ 注　意

熱の蓄積により、オーブンの床面のほうろうが損傷する恐れがあります。上下加熱、下部加熱、熱風ベーキング、熱風加熱プラスを使用する場合は、オーブンの床面になにも敷かないでください。アルミホイルや、いわゆる保護裏当てなどを敷かないでください。ローストパンやガラストレイをオーブンの床面に直接置かないでください。

調理する食品全体に均一に熱が行き渡ることが重要です。そのためには、料理をかき混ぜたり、裏返したりしてください。また、調理、温め直し、または解凍に必要な時間に加えて十分な待ち時間をとってください。

食品や飲み物を加熱すると、食品自体で熱を発生します。そのため、容器の温度は一般的に食品や飲み物よりも低くなります。容器は、食品の熱が伝わって温められているだけです。
調理が完了したら、十分な待ち時間をおき、オーブンから取り出した食材の温度を確認してから配膳してください。容器の温度で、中に含まれる食品や液体の温度を判断しないでください。**これは、特に乳幼児、お子様、お年寄り、またはご病気の方の食材を調理するときに重要です。**乳幼児用のミルクや食品は、加熱後に十分かき混ぜ、やけどをしないように温度を確認してください。

本製品を物品の清浄や殺菌目的に使用しないでください。これらは非常に高温になり、オーブンから取り出す際にやけどの恐れがあります。

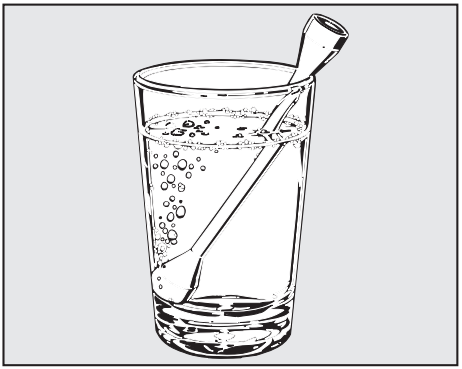
⚠ 注　意

密封された容器、瓶、またはボトルに入った食品や液体を調理または温め直すことはしないでください。哺乳瓶を使用する場合は、スクリュー式のキャップおよびニップルは取り外してください。取り外さないと、圧力によりボトルや容器が爆発し、負傷する恐れがあります。

安全上のご注意

⚠ 注　意

沸騰棒を使用することで、適切なタイミングで泡が発生して液体が均一に加熱されます。



液体を温め直す場合は、必ず沸騰棒をカップやグラスに入れてください。
沸騰棒を使わずに電子レンジ機能を使用して液体、ミルク、ソース類を加熱すると、泡が発生しないまま液体が沸点に達することがあります。この場合、液体は均一に沸騰していません。この沸騰の遅延により、容器をオーブンから取り出す動作や振動などの刺激により突然泡が発生します。その結果、液体が突然爆発したかのように沸騰する現象が起こることがあります。やけどの恐れがあります。大量の泡の発生による圧力で、オーブンのドアが開くことがあります。負傷したり、本製品が損傷したりすることがあります。

⚠ 注　意

殻から割った卵を電子レンジ機能で調理する場合は、必ず卵黄膜にいくつかの穴を開けてから調理してください。穴を開けないと、卵黄が爆発することがあります。

殻付きの卵を電子レンジ機能で温めると、オーブンから取り出した後でも、爆発することがあります。殻付きの卵を電子レンジ機能で温めるには、専門店で購入できる特別に設計された卵ゆで器を使用する必要があります。ゆで卵を電子レンジ機能で温め直さないでください。爆発することがあります。

トマト、ソーセージ、皮付きのジャガイモ、ナスなど厚い皮の付いた食材は、蒸気の逃げ道を作り、破裂を防ぐために、いくつかの穴または切れ目を入れてください。

食品の温度を確認するには、一旦調理を中断します。食品の温度を確かめるには、調理用の温度計を使用してください。水銀や液体を使った温度計は高温での使用に適さず、容易に破裂するため、使用しないでください。

アロマテラピーなどで使用するさくらんぼの種、小麦、ラベンダーやジェルが入ったクッションなどを加熱するために本製品を使用しないでください。
これらのクッションは、加熱後にオーブンから取り出した後でも発火することがあります。

⚠ 注　意

オーブン庫内で煙が発生した場合は、引火した部品や食材がさらに燃え広がらないようにするため、ドアは閉めたままにしてください。本体の電源を切り、電源プラグを抜いて、調理を中断します。煙が消えるまでオーブンのドアを開けないでください。

空洞の取っ手やつまみが付いた容器は、電子レンジでの使用に適していません。空洞部分にたまった水分が圧力上昇の原因となり、容器が爆発することがあります。水分や蒸気が逃げ出す穴が開いている場合のみ、電子レンジ機能で使用できます。ただし、電子レンジでそのような容器の使用はお勧めしません。

火災の恐れがあります。電子レンジ（単独）≋機能または電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラムを、電子レンジに対応していないプラスチック容器に使用すると、容器が溶けたり、本製品が損傷したりすることがあります。金属、アルミホイル、鉛クリスタルガラス、高温に弱いプラスチックを材料に含む容器やナイフ・フォーク類を使用しないでください。また、木材でできた器具類、金属クリップ、プラスチックや紙で覆われたワイヤータイを使用しないでください。縁取りのされたボウルや、ホイルのふたが全部取り外されていないプラスチックポットを使用しないでください。（「電子レンジでの使用に適した容器」を参照）。

⚠ 注　意

電子レンジ機能を使用しない調理モードの場合：オーブンでの使用に適していないプラスチック容器は高温で溶け、オーブンが損傷したり、発火する場合があります。調理にプラスチック容器を使用する場合は、各メーカーからオーブンでの使用に適していると指定されたものを使用してください。各メーカーの使用指示に従ってください。

プラスチック製、紙製、またはその他引火しやすい材質の使い捨て容器で食品を温め直すまたは調理するときは、本製品から離れないでください。使用する使い捨て容器が電子レンジでの使用に適しているものかどうかを確認してください。「電子レンジでの使用に適した容器」を参照してください。

通常のオーブンに対応した保温バッグに入れた食品を、電子レンジ機能で温め直さないでください。これらの保温バッグには、一般的に、マイクロ波を反射する薄いアルミホイルが使われています。反射したマイクロ波により、バッグの外側の紙が非常に高温になり、発火することもあります。

安全上のご注意

⚠ 注　意

電子レンジ（単独）≋ 機能または電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラムを、食材が入っていない状態または正しく置かれていない状態で使用すると、オーブンが損傷することがあります。そのため、食器の予熱やハーブの乾燥には、電子レンジ機能を使用しないでください。
代わりに熱風加熱プラス 🌀 や上下加熱 ▭ を使用します。

食品の缶詰や瓶を密閉したままオーブンで加熱しないでください。圧力が高まって破裂する恐れがあります。

開いたオーブンのドアでけがをしたり、つまづいたりする恐れがあります。不必要にドアを開けたままにしないでください。

ドアが支えられる最大重量は8 kgです。開いたオーブンドアに寄りかかったり、上に腰掛けたり、重いものを置かないでください。オーブンドアと本体との間に物が挟まらないように注意してください。オーブンが損傷する恐れがあります。

⚠ 警　告

掃除とお手入れ

本体の掃除は、必ず電源プラグを抜き本体が冷めてから行ってください。
感電ややけどをすることがあります。

電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭いてください。
火災の原因になります。

⚠ 注　意

製品を掃除するときは、スチームクリーナーは絶対に使用しないでください。蒸気が電気部品に達してショートの原因になることがあります。

ガラス表面についた傷はガラスの破損の原因になります。研磨剤、硬いスポンジ、ブラシ、尖った金属の道具を使用して、ドアガラスを掃除しないでください。

オーブン庫内の壁に、塩分を含んだ食品や液体が飛び散らないようにしてください。飛び散ってしまった場合には、ステンレス表面の腐食を防ぐために、徹底的に拭き取ってください。

長期間ご使用にならないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。

⚠ 注　意

付属品

本製品では、ミーレの純正部品および付属品を使用してください。他のメーカー製の部品や付属品を使用した場合は、保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。

フードプローブ（食品用温度計）は、このオーブンに付属するミーレ製の温度計のみ使用してください。故障の場合は、ミーレ純正の適切なフードプローブ（食品用温度計）と交換してください。

環境保護のために

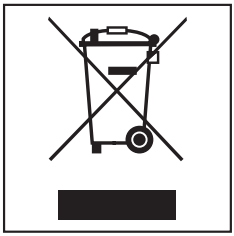
梱包材の廃棄処分

梱包材は輸送時に本製品を保護するために作られています。梱包材は廃棄する際に環境への影響が少ない材質で作られています。これらはリサイクルしてください。

梱包材をリサイクルすれば、製造過程での原材料の使用が減り、埋め立て処理場へ廃棄する量も減ります。

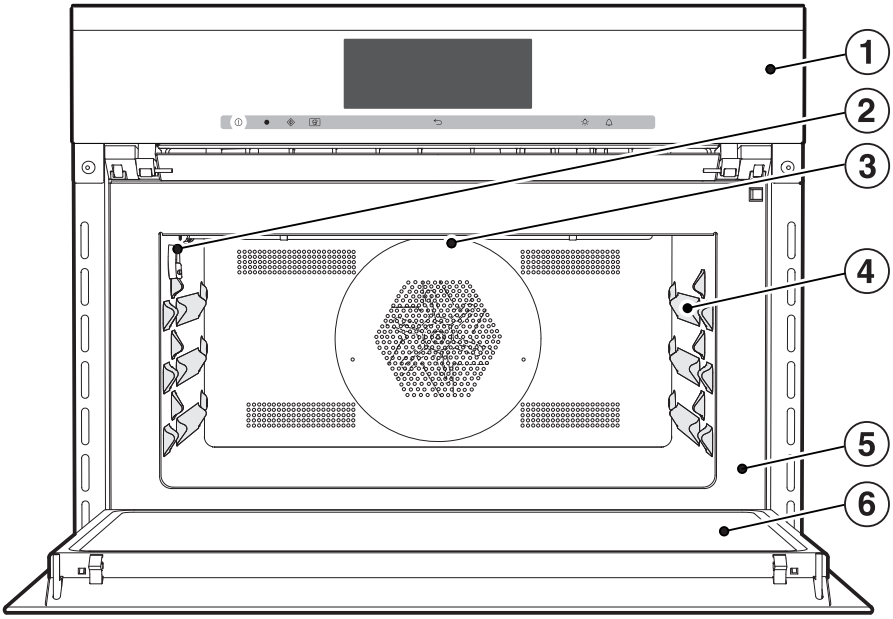
使用済み製品の廃棄処分

電気および電子機器の中には、多くの場合、貴重な物質が含まれています。また、取り扱いや廃棄方法を誤ると、人体や環境に悪影響を及ぼす恐れのある物質も含まれています。ただし、このような物質は製品が正常に機能するために不可欠なものです。
したがって、不要になった製品は家庭ゴミとしては廃棄しないでください。



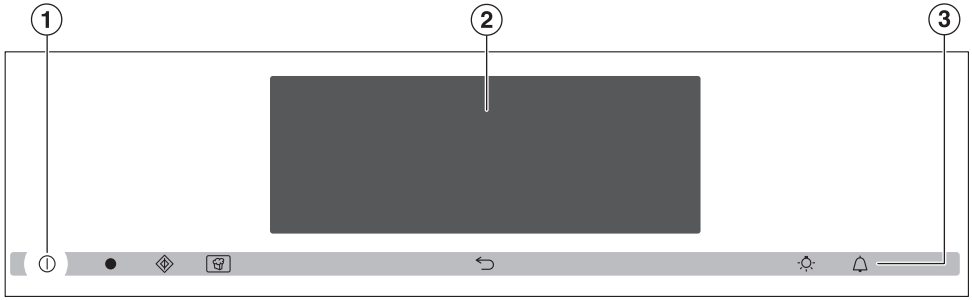
不要になった機器を廃棄する際には、お住まいの自治体の指定する廃棄物処理施設に廃棄を依頼してください。

処分するまでの間、ご自宅で保管するときは、お子様に危険が及ばないように正しく管理してください。



① 操作パネル
② フードプローブ（食品用温度計）用接続ソケット
③ 上部ヒーター／グリルヒーター
④ ガラストレイおよびラック用の 3 段の棚
⑤ フロントフレーム（型式表示シール付き）
⑥ オーブンドア

操作パネル



① オン／オフ センサー ⏻

② ディスプレイ

③ ◈、🍳、⮌、☼、🔔 センサー

オン／オフ センサー ⏻

オン／オフ センサー ⏻ は、くぼみになっており、押すと反応します。

オーブンのオン／オフを切り替えるために使用します。

タッチセンサー

◈、🍞、⮌、☼、🔔 センサーは押すと反応します。センサーを押すたびに操作音が鳴ります。この操作音は鳴らないようにすることができます（「設定」－「音量」－「操作音」を参照）。

センサー	機能	説明
⮌	１つ前に戻る	
◈	クイック電子レンジ	最大出力（1000 W）で調理時間 1 分の設定でオーブンを開始します（「クイック電子レンジ ◈」を参照）。本センサーを繰り返し押すと、調理時間が段階的に増えてゆきます。この機能は、その他の調理プログラムが使用されていない場合にのみ使用できます。

操作パネル

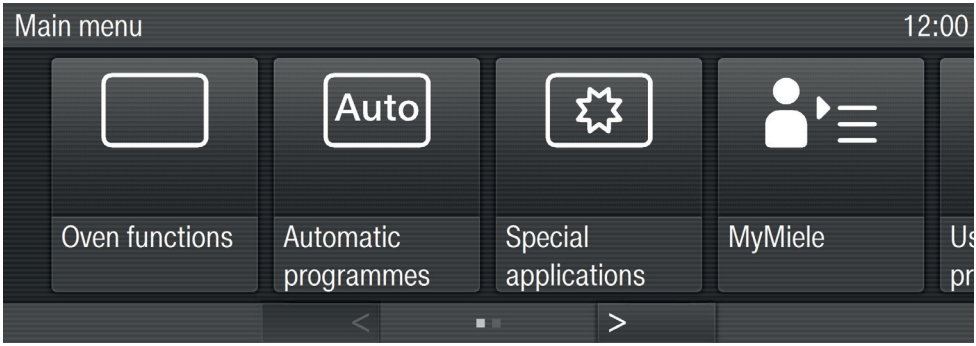
センサー	機能	説明
🍿	ポップコーン	出力 850 W、調理時間 3 分の設定でオーブンを開始します（「ポップコーン 🍿」を参照）。 この機能は、その他の調理プログラムが使用されていない場合にのみ使用できます。
☼	オーブンの庫内照明のオン／オフを切り替える。	ディスプレイにオプション一覧が表示されているとき、あるいは調理プログラムの実行中に ☼ を押すと、オーブン庫内の照明のオン／オフが切り替わります。 画面に何も表示されていないときは、オーブンをオンにしなければ、☼ センサーは反応しません。 オーブンの庫内照明は、調理プログラムの開始 15 秒後に消えます。常に照明が点灯するように設定を変えることもできます。
🔔	キッチンタイマー／アラームのオン／オフを切り替える。	ディスプレイにオプション一覧が表示されているとき、あるいは調理プログラムの実行中に、レンジで卵をゆでるといったキッチンタイマーの時間を入力できます。あるいは特定の時刻にいつでもアラームを設定できます（「アラーム ＋ キッチンタイマー」を参照）。 画面に何も表示されていないときは、オーブンをオンにしなければ、🔔 センサーは反応しません。

ディスプレイ

ディスプレイは指先で押して操作します。センサーと異なり、押しても音は鳴りません。

ペンのような尖ったものや鋭い形のものを使用してディスプレイを操作しないでください。表面を傷つける恐れがあります。
また、ディスプレイはペンなどでたたいても反応しません。

ディスプレイは 3 つの部分に分かれています。



左上に表示されるメニューパスは、現在表示されているメニュー、サブメニューの位置を表します。

メニュー内の項目は縦線で区切られています。すべてのパスを表示するためのスペースがない場合、その他の項目は ...▌で示されます。時刻、アラーム、キッチンタイマーはディスプレイの右上に表示されます。

中段には、現在のメニューおよび項目が表示されます。指をディスプレイ上で左右に移動する（スワイプ）ことにより、左右の項目へ移動（スクロール）できます。

下段に表示されている矢印の形をしたセンサー＜および＞を使用しても、左右の項目へ移動（スクロール）できます。矢印センサーの間にあるいくつかの小さな四角形は、存在する画面数、およびメニュー内での現在位置を示しています。

操作パネル

メインメニュー

– プログラム ▭

– 自動プログラム Auto

– 特別プログラム ✿

– MyMiele ≡

– ユーザープログラム

– 設定

記号

文字とともに以下の記号がディスプレイに表示されます。

記号	説明
■■■■二二コ	ディスプレイの明るさやアラーム音の音量のように、バーを使用して選択する設定があります。
i	この記号は、オーブンの使用に関する追加の情報や指示があることを示しています。 情報にアクセスするには「OK」を選択します。
	システムロック、あるいはセンサーキーロックがオンです (「設定」–「安全機能」を参照)。オーブンは使用できません。
	アラーム
	キッチンタイマー
...I	利用可能な項目がまだ存在することを示しています。それらはディスプレイに十分なスペースがないので表示されていません。

調理モードを選択すると、以下の記号がディスプレイに表示されます。表示される記号は設定により異なります。

記号	説明
	熱風加熱プラス
	レンジ
	上下加熱
	熱風ベーキング
	オートロースト
	下部加熱
	グリル
	熱風グリル
	レンジ + 熱風加熱プラス
	レンジ + 熱風グリル
	レンジ + グリル
	MW （レンジ）+ オートロースト *
	ジェントルベーキング
	フードプローブ（食品用温度計）で計測した中心の温度

* （ディスプレイ表示）MW = 電子レンジ

操作

操作可能な項目を押すと、該当する部分がオレンジ色に点灯します。

メニューの選択・メニューを開く

■ ご希望の部分を押します。

スクロール

左右にスクロールできます。

■ 画面をスワイプします。ディスプレイに指を置いて、ご希望の方向に指を滑らせます。あるいは矢印センサー< および >を押して左右へスクロールします。

メニューから抜ける

■ ⮌ を押します。あるいは画面上段にあるメニューパス上にある項目を押します。あるいは ...▌を押します。

メニューの現在の位置により、1 段階戻る場合と、メインメニューに戻る場合があります。

ヘルプ機能

ヘルプの項目が調理モードやオプションと共に表示されます。

■ 該当する項目を押します。

文字と画像で情報が表示されます。

数字の入力

数字の入力は、ローラーをスワイプし押したり、あるいは数字キーパッドを使用して行います。

ローラーを使用した数字の入力

■ ローラーを上下にスワイプし、ご希望の数字を選択します。

数字キーパッドを使用した数字の入力

■ 入力フィールドの右下にある▦を押します。数字キーパッドが表示されます。

■ ご希望の数字を押します。

有効な値が入力されると、OK センサーが緑に点灯します。最後に入力した数字は矢印で削除できます。

■ 「OK」を押します。

文字の入力

キーボードを使用して、ユーザープログラムに付ける短い名前を入力できます。

■ 文字あるいは数字を押し、名前を入力します。

■ 「保存」を押します。

型番

本取扱説明書が説明の対象とするオーブンの型番は、表紙に記載されています。

型式表示シール

型式表示シールは、オーブンドアを開くと現れるフロントフレームに貼られています。

型式表示シールには、オーブンの型番、製造番号、および電気接続データ（電圧、周波数、定格消費電力）が記載されています。

ご質問や問題点に関して弊社コンタクトセンターにご連絡していただく場合のために、これらの情報はお手元に保存しておいてください。

付属品

オーブンには以下のものが同梱されています。

- 取扱説明書
- レシピブック
- オーブンをキャビネットに固定するネジ
- ガラストレイ、コンビラック

別売りの付属品・オプション品

本製品には、ガラストレイ、ラック、沸騰棒が付属しています。

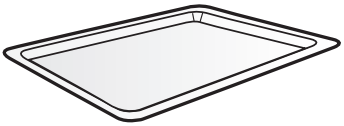
ここに記載されている付属品、および掃除とお手入れ用の各製品はすべて、ミーレ製品用に作られています。

これらはWebサイト（www.miele-store.jp）から、あるいはミーレ販売代理店でお買い求めいただくことができます（ご連絡先の情報は本書の最後を参照）。

ご注文の際には、ご使用の機器の型番と、アクセサリーの型番をお知らせください。

機能

ガラストレイ

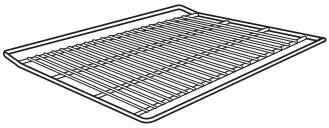


ガラストレイは、どの調理モードでも使用できます。

電子レンジ（単独）≋機能を使用するときは、**必ず**ガラストレイを使用してください。

8 kg を超える重さの食品を乗せないでください。
加熱されたガラストレイを、タイルまたは花崗岩（御影石）を使った冷たい天板や調理台などに置かないでください。ガラストレイが破損することがあります。耐熱マットや鍋敷きを使用してください。

ストッパー付きラック



このラックは、電子レンジで利用できるように作られており、電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラムで使用できます。ただし、電子レンジ（単独）≋での使用には**適していません。**

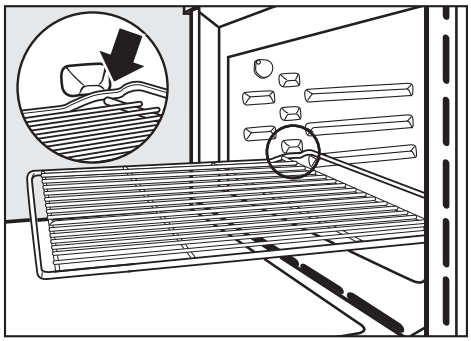
やけどの恐れがあります。電子レンジ機能を利用する組み合わせプログラムで使用すると、ラックが高温になります。
加熱したオーブンに食品を出し入れするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

ラックは、オーブンの床面に直接置かないでください。また、電子レンジ（単独）≋では使用しないでください。
ラックがゆがみ、オーブンが損傷する恐れがあります。

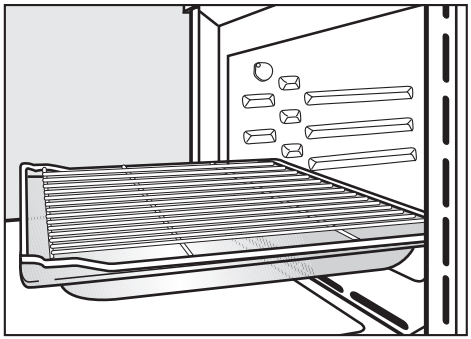
8 kg を超える重さの食品をラックに乗せないでください。

ラックには、一部だけ引き出す必要がある場合に全体がずり落ちないように、安全ストッパーが付いています。

ラックを差し込むときは、ストッパーが必ずオーブンの後側にくるようにしてください（下図参照）。



■ ラックを取り出すときは、ラックを引き出し、ストッパーがオーブン側面に掛かったときに手前側を少し持ち上げてください。



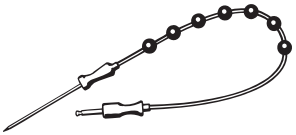
■ 吹きこぼれる可能性のある食品をラック上で調理する場合は、ラックとともにガラストレイを併用することをお勧めします。

沸騰棒

沸騰棒を使用することで、液体が均一に加熱されます。

■ 液体を温め直す場合は、沸騰棒をカップやグラスに入れてください。

フードプローブ（食品用温度計）

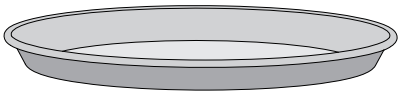


■ フードプローブ（食品用温度計）を使用することで、調理中の温度を簡単に正確に監視できます（「ロースト」－「フードプローブ」（食品用温度計）を参照）。

機能

丸型ベーキングトレイ HBF 27-1

丸型ベーキングトレイを、電子レンジ（単独）≋や電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラムで使用しないでください。



丸型ベーキングトレイは、ピザ、イーストを使った生地や泡立て生地で作るケーキ、各種タルト、焼き菓子、フラットブレッド、さらに冷凍ケーキや冷凍ピザの調理に適しています。

丸型ベーキングトレイはラックの上に置きます。

表面には、パーフェクトクリーンほうろう加工が施されています。

HUB ベーキングディッシュ、HBD ベーキングディッシュ用フタ

HUB ベーキングディッシュを、電子レンジ（単独）≋や電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラムで使用しないでください。

ミーレのベーキングディッシュは、棚位置 1 に置いたラックに置くことができます。汚れがこびり付かない加工が施されています。

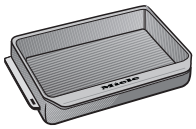
ミーレのベーキングディッシュには、深さが 22 cm のものと 35 cm のものがあります。タテとヨコの長さはどちらも同じです。

各ベーキングディッシュ用フタもご用意しています。フタは別売りです。

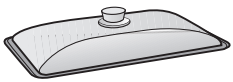
深さ：22 cm

HUB61-22

HUB62-22*

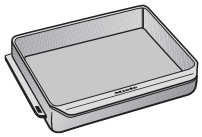


HBD 60-22

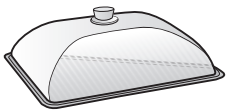


深さ：35 cm

HUB61-35**



HBD 60-35



* IH クッカーで使用可能です。

** ベーキングディッシュ HUB61-35 とフタは、2 つを合わせた合計の高さがオーブン庫内の高さを超えるため組み合わせて使用できません。

ミーレマイクロファイバークロス

軽い汚れや指紋は、マイクロファイバークロスで簡単に落とすことができます。

※ 丸型ベーキングトレイ、ベーキングディッシュ、ベーキングディッシュ用フタ、マイクロファイバークロスは別売りになります。

機能

操作パネル

ベーキング、ロースト、グリルのさまざまな調理モードを操作することに加え、操作パネルには以下の機能があります。

- 時刻表示
- キッチンタイマー
- 調理プログラムのオン／オフを自動的に切り替えるタイマー
- 自動プログラム
- ユーザープログラムの作成
- 設定のカスタマイズ

安全機能

システムロック

システムロックは、意図せずオーブンを使用しないようにするための機能です（「設定」－「システムロック」を参照）。

システムロック は、停電時にも作動し続けます。

冷却ファン

調理プログラムを開始すると、冷却ファンが自動的に作動します。冷却ファンにより、庫内からの高温の空気が庫外の冷気と混じって冷却された後、オーブンドアと操作パネルの間にある排気口を通って室内に出されます。

オーブンの庫内や設置キャビネット内に蒸気が溜まったり、操作パネルが結露したりしないよう、調理プログラムの終了後も冷却ファンはしばらく運転を続けます。冷却ファンはしばらくしてから自動的にオフになります。

切り忘れ防止機能

電子レンジ機能を利用しない調理モードは、調理時間を設定せずに開始できます。長時間にわたる使用や発火防止のため、ある一定の時間を経過したときに本製品の電源が自動的に切れます。この時間は、設定した調理モードや温度に応じて、1 時間から 12 時間まで設定できます。

組み合わせプログラムの後に、電子レンジ機能を使用する別のプログラムをすぐに続けて使用する場合、マイクロ波を生成するマグネトロンが最初のプログラム終了時にオフになります。その後約 10 秒経過しないと再度オンにはできません。そのため、10 秒以上待ってから 2 つ目のプログラムを開始してください。

パーフェクトクリーン加工

パーフェクトクリーン加工された表面は、汚れがこびり付きにくく、定期的な掃除を行うことにより、通常のほうろう加工よりも汚れが落としやすくなります。

パーフェクトクリーン加工された表面からは、調理した食材も簡単にはがれ、ベーキングやローストの後の汚れも簡単に落とせます。

パーフェクトクリーン加工面でも料理を切り分けられます。

ただし、セラミックナイフは使用しないでください。パーフェクトクリーン加工面に傷が付きます。

パーフェクトクリーンほうろう加工面のお手入れは、ガラスと同じです。

汚れがこびり付きにくく、掃除が簡単であるという利点を保持するために、「掃除とお手入れ」の指示をお読みください。

オーブン庫内やラックにはパーフェクトクリーン加工が施されています。

基本の設定

⚠ 本製品は、設置キャビネットに正しく設置してから作動させてください。

オーブンを電源に接続すると、自動的にオンに切り替わります。

「Welcome」画面

「Welcome」とディスプレイに表示され、ウェルカムメロディーが流れます。
次に、本製品の使用前に必要ないくつかの基本項目の設定を促すメッセージが表示されます。

■ ディスプレイの指示に従います。

言語の設定

■ ご希望の言語を選択し、「OK」を押します。

国の選択

■ 選んだ言語に応じて、ご希望の国を選択し、「OK」を押します。

日付の設定

■ 今日の「日」の数字が現れるまで、画面の「日」の部分をスワイプします。

■ 同じことを「月」および「年」でも行い、日付を設定します。

■ 「OK」を押します。

設定が保存されました。

現在時刻の設定

■ 現在の時間の数字が現れるまで、画面の左側の部分をスワイプします。

■ 同じことを分でも、画面の右側の部分で行い、時刻を設定します。

代わりに、数字キーパッド を使用しても時刻を設定できます。

■ 「OK」を押します。

設定が保存されました。

時刻を 12 時間表記で表示できます（「設定」ー「現在時刻」ー「時刻表示」を参照）。

時刻表示

オーブンの電源がオフのときの、ディスプレイへの時刻の表示方法を選択します（「設定」－「現在時刻」－「表示」を参照）。

－ オン
ディスプレイに常に時刻が表示されます。

－ オフ
省エネのため、時刻は表示されません。制限を受ける機能があります。

－ 夜間電源オフ
5:00 から 23:00 の間だけディスプレイに時刻が表示されます。省エネのため、夜間は表示されません。

■ ご希望のオプションを選択します。

■ 「OK」を押します。

エネルギー消費に関する情報がディスプレイに表示されます。

■ 「OK」を押します。

■ ディスプレイに出てくる次の指示に従います。

「設定が問題なく終了しました。」とディスプレイに表示されます。確認して「OK」を押すと、オーブンが使用できるようになります。

誤って別の言語を選択した場合には、「設定」－「言語⚑」に記載されている手順に従い設定し直してください。

はじめてお使いになる前に

はじめてお使いのときの空焼き

新しいオーブンを初めて使用すると、わずかに臭いが出ます。オーブン庫内に何も入れずに最低 1 時間オーブンを加熱すると、この臭いを消すことができます。

空焼き中は、キッチンの換気を十分に行ってください。また、臭いが家中に広がらないように、他の部屋へのドアを閉めてください。

- シールや保護シートが付いている場合は、オーブンや付属品から取り外します。
- オーブンから付属品を取り外し、洗います（「掃除とお手入れ」を参照）。
- 加熱する前に、まず湿らせた布でオーブン庫内をきれいに拭きます。これにより、保管時や開梱時にオーブン庫内に溜まった埃や梱包のかけらなどを取り除くことができます。
- オーブンをオンにします。

メインメニューが表示されます。

- 調理モード □ を選択します。
- 熱風加熱プラス 🌀 を選択します。

推奨温度が表示されます（160 °C）。

ヒーター、照明、冷却ファンがオンに切り替わります。

- ローラー、あるいは数字キーパッドを使用して、最大可能温度である 250 °C に設定します。
- 「OK」を押します。

オーブン庫内に何も入れずにオーブンを最低 1 時間以上加熱します。

1 時間後 :

- オーブンをオフにします。

空焼きのあと

⚠ やけどの恐れがあります。
オーブンが冷めてから洗ってください。

- オーブンをオンにします。
- きれいなスポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤で、または湿らせたマイクロファイバークロスで、オーブン庫内を掃除します。
- 柔らかい布で拭き取ります。
- オーブンをオフにします。

オーブン庫内が完全に乾くまで、オーブンドアを閉めないでください。

設定の一覧

調理プログラムの進行中は、設定内容を変更できません。

工場出荷時の初期設定は**太字**で表示されます。

設定	オプション	
言語⚑	[…]	…
	ドイツ語	… ／ドイツ／ルクセンブルグ／ …
	英語	… ／オーストラリア／英国／ …
	日本語	…
現在時刻	表示	オン／**オフ**／夜間電源オフ
	時計タイプ	**アナログ**／デジタル
	時刻表示	**24 h** / 12 h
	設定	時刻の設定
日付	日付の設定	
照明	オン **15 秒間オン**	
スタートスクリーン	**メインメニュー** プログラム 自動プログラム 特別プログラム MyMiele ユーザープログラム	
明るさ	暗く ■■■■二二コ 明るく	
音量	ウェルカムメロディー、アラーム音、操作音の音量が調整できます。すべてオフにすることもできます。	
	アラーム音	小 ■■■■■■■ 大 オン／オフ
	操作音	小 ■■■■■■■ 大 オン／オフ
	ウェルカムメロディー	**オン**／オフ

設定

設定	オプション	
単位	重量	**g** lb / oz
	温度	**°C** °F
クイック電子レンジ	出力	1000 W
	調理時間	1 分
ポップコーン	調理時間	3 分
保温	オン **オフ**	
冷却ファン作動	**温度制御** 時間制御	
推奨温度	推奨温度を変更することができます。	
レンジ出力レベル	電子レンジ（単独）≋ および電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラム用に、推奨出力レベルを変更できます。	
安全機能	システムロック	オン **オフ**
	センサーキーロック	オン **オフ**
ショールームプログラム	デモモード	オン **オフ**
工場出荷時設定	設定 ユーザープログラム レンジ出力レベル 推奨温度 MyMiele	

「設定」メニューを開く

メインメニューより：

■ 「設定」を選択します。

設定を確認、または変更できます。

設定の変更と保存

■ 「設定」を選択します。

■ 表示したい設定が現れるまで画面をスワイプし、現れたらそれを押して選択します。

現在選択されている設定は、色のついた枠で周りが囲まれます。

■ ご希望のオプションが現れるまで画面をスワイプし、現れたらそれを押して選択します。

設定が保存されました。

言語

ディスプレイに表示される言語、場合によって国を設定できます。

設定すると、選択した言語がディスプレイに表示されます。

ヒント： 誤って別の言語を選択した場合には、「設定」を選択し「言語」メニューに戻ります。

設定

現在時刻

表示

オーブンの電源がオフのときの、ディスプレイの時刻の表示方法を選択します。

– オン
ディスプレイに常に時刻が表示されます。

– オフ
省エネのため、ディスプレイはオフに切り替わります。再びオーブンを使用するには、オーブンをオンにする必要があります。次に示される機能を使用する場合も同様です：クイック電子レンジ、ポップコーン、オーブンの照明、アラーム＋キッチンタイマー。

– 夜間電源オフ
省エネのため、5:00 から 23:00 の間だけディスプレイに時刻が表示されます。その他の時間には、時刻は表示されません。

時計タイプ

アナログ時計の文字盤あるいはデジタル表示（時：分）を選択できます。

デジタル時刻表示では、日付も表示されます。

時刻表示

時刻の表示を、24 時間表記と 12 時間表記から選択できます。

– 24 h
時刻が 24 時間表記で表示されます。

– 12 h (am / pm)
時刻が 12 時間表記で表示されます。

設定

「時」と「分」を設定します。

停電があっても、電気が復旧したときに現在時刻が再び表示されます。時刻はメモリに約 200 時間保存されます。

日付

日付を設定します。

オーブンが「現在時刻」－「時刻表示」－「時計タイプ」でデジタル表示に設定され、電源がオフのときのみ、日付が表示されます。

照明

－ オン
調理時間が完了するまで、オーブン庫内の照明は点灯しています。

－ 15 秒間オン
オーブンの照明は、調理プログラム開始から 15 秒後にオフに切り替わります。☼ を押すと、さらに 15 秒間照明が点灯します。

明るさ

ディスプレイの明るさは、バーの 7 つの区分で表されます。

■■■■□□□

■ バーの区分を使用して、ディスプレイの明るさを変更します。

スタートスクリーン

オーブンの電源をオンにすると、メインメニューがディスプレイに表示されます。この初期設定は変更できます。例えば、調理モードや MyMiele の設定がディスプレイに表示されるように変更できます。

設定

音量

アラーム音

音量レベルの設定は、バーの 7 つの区分で表されます。

■■■■二二コ

■ バーの区分を使用して、音量レベルを変更します。
「オン」あるいは「オフ」を選択し、アラーム音のオン／オフを切り替えます。

音量を最大にするには、すべての区分を黒く反転させます。
黒く反転している区分がない場合、音量レベルはゼロです。

操作音

操作音の音量レベルは、バーの 7 つの区分で表されます。

■■■■二二コ

■ バーの区分を使用して、音量レベルを変更します。
「オン」あるいは「オフ」を選択し、操作音のオン／オフを切り替えます。

音量を最大にするには、すべての区分を黒く反転させます。
黒く反転している区分がない場合、音量レベルはゼロです。

ウェルカムメロディー

オン／オフ センサー① を押した時に鳴るメロディーのオン／オフを切り替えることができます。

単位

重量

– g
自動プログラム内の重量が、グラムで設定されます。

– lb / oz
自動プログラム内の重量が、ポンドおよびオンスで設定されます。

温度

– °C
温度が摂氏で表示されます。

– °F
温度が華氏で表示されます。

クイック電子レンジ

あらかじめ設定された出力レベルは最大の1000 W、調理時間は 1 分です。

– 出力レベル
出力レベルは、80 W、150 W、300 W、450 W、600 W、850 W、1000 W から選択できます。

– 調理時間
設定できる最大調理時間は、選択した電子レンジ出力レベルによって異なります。
80 ～ 300 W : 最大 10 分
450 ～ 1000 W : 最大 5 分

ポップコーン

出力レベルは 850 W に、調理時間は 3 分にあらかじめ設定されています。ほとんどのブランドのポップコーンに適した設定です。

必要な場合、調理時間を変更できます。出力レベルは変更できません。

– 調理時間
調理時間は、最大 4 分まで設定できます。

保温

– オン
電子レンジ（単独）で出力レベルが 450 W 以上、調理時間が 10 分以上を選択した場合、保温機能が標準的にオンになります。
調理プログラムの終了後に食品がオーブンから取り出されない場合、約 5 分後に保温機能が自動的に開始します。「保温」とディスプレイに表示され、食品は出力レベル 150 W で約 15 分保温されます。

– オフ
保温機能は無効です。

冷却ファン作動

オーブンの庫内や設置キャビネット内に蒸気が溜まったり、操作パネルが結露したりしないよう、オーブンのスイッチを切った後も、冷却ファンはしばらく運転を続けます。

– 温度制御
庫内の温度が約 70 °C 未満に下がると、冷却ファンは自動的に止まります。

– 時間制御
冷却ファンは約 25 分後に切れます。

冷却ファンを時間制御する場合は、料理を保温目的でオーブン内に放置しないでください。
オーブン庫内の湿気が高まり、操作パネルや周囲にあるキッチン家具に結露が発生し、天板の下に水分が溜まる恐れがあります。
結露によって、設置キャビネットや天板の損傷、オーブン庫内のさびにつながる恐れがあります。

推奨温度

さまざまな温度で調理することが多い場合には、推奨温度の変更が役立ちます。

このオプションを選択すると、調理モードの一覧がディスプレイに表示されます。

■ ご希望の調理モードを押します。

■ 推奨温度を変更します。

レンジ出力レベル

さまざまな温度で調理することが多い場合には、出力レベルの変更が役立ちます。

電子レンジ（単独）≋および電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラム用に、推奨出力レベルを変更できます。

このオプションを選択すると、調理モードの一覧が推奨出力レベルとともにディスプレイに表示されます。

– 電子レンジ（単独）≋：
80 W、150 W、300 W、450 W、600 W、850 W、1000 W

– 電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラム：
80 W、150 W、300 W

■ ご希望の調理モードを押します。

■ 必要な場合は、推奨出力レベルを変更します。

安全機能

システムロック

システムロックは、誤ってオーブンをオンにしないようにするための機能です。

システムロック は、停電時にも作動し続けます。

「オン」を選択し、システムロックを作動させます。

– オン
システムロックが作動します。オーブンを使用する場合は、記号を 6 秒間以上押し続けます。

システムロックが作動中でも、アラームとキッチンタイマーは使用できます。

– オフ
システムロックを解除します。通常どおりオーブンを使用できます。

センサーキーロック

センサーキーロックは、オーブンの使用中に誤ってオフにされないようにするための機能です。
センサーキーロックが作動すると、調理プログラム中はセンサーを押すことができません。

– オン
センサーキーロックが作動します。センサーを使用する場合は、記号を 6 秒間以上押し続けます。

– オフ
センサーを押すと反応します。

ショールームプログラム

ショールームでヒーターを作動させずに本製品のデモンストレーションを行うための機能です。このプログラムは、ご家庭で使用しないでください。

デモモード

– オン
「OK」を 4 秒間以上押し続け、デモモードを作動させます。

デモモードが作動中は、オーブンの電源をオンにすると「デモモードオン。機器はヒートアップしません。」とディスプレイに表示されます。

– オフ
「OK」を 4 秒間以上押し続け、デモモードを停止します。オーブンは通常どおりお使いいただけます。

工場出荷時の設定

– 設定
変更したすべての設定を、工場出荷時の初期設定に戻します。

– ユーザープログラム
すべてのユーザープログラムは削除されます。

– レンジ出力レベル
変更した出力レベルを、工場出荷時の初期設定に戻します。

– 推奨温度
変更した推奨温度を、工場出荷時の初期設定に戻します。

– My Miele
My Miele に登録した項目はすべて削除されます。

「My Miele ≡」を使用し、頻繁に使用する調理プログラムを入力することで、オーブンの調理プログラムをカスタマイズすることができます。

自動プログラムのメニューを選択すると、特に便利です。プログラムを開始するたびに画面を操作する必要がなくなります。

My Miele に登録した調理プログラムがスタート画面に表示されるように設定できます（「設定」－「スタートスクリーン」を参照）。

登録

20 通りまで登録できます。

■ 「My Miele ≡」を選択します。

■ 「登録追加」を選択します。

以下のカテゴリー一覧から選択できます。

– プログラム
– 自動プログラム Auto
– 特別プログラム
– ユーザープログラム

■ 確認して「OK」を押します。

選択した項目の四角形が現れます。四角形には、選んだカテゴリーを表すマークが描かれています。

■ さらに登録する場合は、上記の手順を繰り返します。すでに選択済みのオプションは選択できません。

My Miele の編集

最初に「設定内容変更」を選択します。その後、

- My Miele の登録が 20 個未満であれば追加できます。
- 登録項目を削除します。
- My Miele の登録が 5 つ以上であれば並べ替えができます。

登録削除

- 「My Miele」を選択します。
- 「設定内容変更」を選択します。
- 「登録削除」を選択します。
- 削除する項目を選択します。
- 確認して「OK」を押します。

選択した項目が一覧より削除されます。

登録並べ替え

登録が 5 つ以上の場合には、順番を変更できます。

- 「My Miele」を選択します。
- 「設定内容変更」を選択します。
- 「登録並べ替え」を選択します。
- 順番を変えたい項目を選択します。
- 動かしたい位置を選択します。
- 確認して「OK」を押します。

選択した項目が、選択した位置に表示されます。

🔔 センサーを使用してキッチンタイマーの調理時間を設定し、卵をゆでるといったキッチンでの作業時間を計ることができます。あるいは何かの時刻のためのアラームを設定できます。

アラームを同時に２つ、キッチンタイマーを同時に２つ、アラーム１つとキッチンタイマー１つを同時に、といった設定ができます。

アラーム ⏰ の使用

何かの時刻を設定するためにアラームを使用し、オーブンのアラーム音を鳴らすことができます。

アラームの設定

「現在時刻」－「表示」－「オフ」が選択されている場合、アラームを設定する前に、オーブンをオンにする必要があります。オーブンの電源がオフになると、アラーム用の時刻がディスプレイに表示されます。

- 🔔 を押します。
- 「新規アラーム」を押します。
- アラームの時刻を設定します。
- 「OK」を押します。

オーブンがオフの時は、時刻の代わりにアラームの時刻と ⏰ が表示されます。

同時に調理を行っていたり、別のメニュー画面を操作している場合、アラーム時刻および ⏰ はディスプレイの右上に表示されます。

アラーム + キッチンタイマー

設定したアラーム時刻が来たら

– アラーム音が鳴るように設定されている場合（「設定」–「音量」–「アラーム音」を参照）は、アラーム音が鳴ります。

– ディスプレイでは、時刻の隣に表示された が点滅します。

■ ディスプレイの右上にある 、あるいはアラーム を押します。

アラーム音が停止し、ディスプレイの記号は消えます。

アラームの変更

■ ディスプレイの右上にあるアラーム を押します。あるいは センサーを押し、変更するアラームを選択します。

選択したアラームが表示されます。

■ アラームの新しい時刻を設定します。

■ 「OK」を押します。

アラームの変更が保存され、ディスプレイに表示されます。

アラームの削除

■ ディスプレイの右上にあるアラーム を押します。あるいは センサーを押し、変更するアラームを選択します。

選択したアラームが表示されます。

■ 「リセット」を押します。

■ 「OK」を押します。

選択したアラームが削除されます。

キッチンタイマー 🔔 の使用

キッチンタイマーを使用して、卵をゆでるといったキッチンでの他の作業時間を計ることができます。

開始時間と終了時間が設定された調理プログラムと同時に、キッチンタイマーを使用することができます。例えば、料理をかき混ぜる、調味料を加えるなどのタイミングを忘れないように使用できます。

キッチンタイマーは、最大 9 時間 59 分 59 秒まで設定できます。

キッチンタイマーの設定

使用例：
ゆで卵を作るためにキッチンタイマーを設定します。

「現在時刻」－「表示」－「オフ」が選択されている場合、キッチンタイマーを設定する前に、オーブンをオンにする必要があります。オーブンの電源がオフになると、ディスプレイに時間がカウントダウン表示されます。

- 🔔 を押します。
- 「新規キッチンタイマー」を押します。
- 必要なキッチンタイマーの時間を設定します。
- 「OK」を押します。

オーブンがオフの時は、時刻の代わりに、キッチンタイマーの時間がディスプレイにカウントダウン表示され、🔔 が表示されます。

同時に調理を行っていたり、別のメニュー画面を操作している場合、キッチンタイマーの時間および 🔔 はディスプレイの右上に表示されます。

アラーム + キッチンタイマー

キッチンタイマーが終了したら

– アラーム音が鳴るように設定されている場合（「設定」–「音量」–「アラーム音」を参照）は、アラーム音が鳴ります。

– オーブンをオフにしたり、同時に調理を行っている場合は、🔔が点滅し、ディスプレイに時間がカウントアップ表示されます。

■ ディスプレイの右上にある🔔、あるいはキッチンタイマーの時間を押します。

アラーム音が停止し、ディスプレイの記号が消えます。

キッチンタイマーの設定時間の変更

■ ディスプレイの右上にあるキッチンタイマーの時間を押します。あるいは🔔を押して、変更するキッチンタイマーの時間を選択します。

選択したキッチンタイマーの時間が表示されます。

■ キッチンタイマーの新しい時間を設定します。

■ 「OK」を押します。

キッチンタイマーの変更が保存され、秒単位でカウントダウン表示されます。

キッチンタイマーの設定時間のキャンセル

■ ディスプレイの右上にあるキッチンタイマーの時間を押します。あるいは🔔を押して、変更するキッチンタイマーの時間を選択します。

選択したキッチンタイマーの時間が表示されます。

■ 「リセット」を押します。

■ 「OK」を押します。

キッチンタイマーがキャンセルされます。

本製品では、さまざまな調理モードを選択できます。

電子レンジ機能を利用しない調理モード

熱風加熱プラス

複数の段でベーキングやローストを同時に行うために使用します。
ファンにより熱風がすぐに食品に行き渡るため、上下加熱 よりも低い温度を設定できます。

オートロースト

高温でローストした後で、低温で長時間調理するために使用します。
表面を焼く段階では、230 °C の高温までオーブンが加熱されます。これにより肉の表面を焼き、内部をジューシーに保ちます。オーブンがこの温度に達するとすぐ、ローストを続けるために設定した調理温度まで自動的に下がります。

グリル

ステーキなどの一枚肉をグリルするのに適しています。また、焼き料理に軽く焼き目をつけるのに適しています。

熱風グリル

巻き詰め物焼きや鶏肉など、厚みのある肉のグリルに最適です。ファンにより熱風がすぐに食品に行き渡るため、グリル よりも低い温度を設定できます。

熱風ベーキング

表面がしっとりとしたケーキのベーキングに適しています。熱風ベーキングは、薄いビスケットのベーキングには適していません。また、肉汁が煮詰まりすぎるのでローストにも適していません。

上下加熱

伝統的なベーキングやロースト、スフレの調理、低い温度での調理に適しています。

古いレシピや料理本を使用する場合は、上下加熱の調理温度をレシピに記載されているものより 10 °C 低く設定します。調理時間を変更する必要はありません。

下部加熱

調理の最後にこの設定を使用し、ケーキ、キッシュ、ピザなどの底に軽く焼き目をつける場合に最適です。

ジェントルベーキング

上面をパリッとさせたいパンやグラタンに最適です。

調理モードの概要

レンジ（単独）

食品の急速な解凍、温め直し、加熱のために使用します。

電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラム

電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラムでは、ヒーターとマグネトロンが交互にオン／オフになります。ヒーターは食品に焼き目をつけ、マグネトロンがすばやく調理できるようにします。

電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラムでは、最大出力レベル 300 W を使用できます。

レンジ + 熱風加熱プラス

食品の急速な温め直しや加熱のために使用します。同時に焼き目をつけます。この組み合わせプログラムでは、時間とエネルギーを最も節約できます。

ベーキングの場合は、電子レンジの出力を 150 W より高く設定しないでください。

MW（レンジ）+ オートロースト

高温でローストした後で、低温で長時間調理するために使用します。
表面を焼く段階では、230 °C の高温までオーブンが加熱されます。これにより肉の表面を焼き、内部をジューシーに保ちます。オーブンがこの温度に達するとすぐ、ローストを続けるために設定した調理温度まで自動的に下がります。

レンジ + グリル

ステーキなどの一枚肉をグリルするのに適しています。また、焼き料理に軽く焼き目をつけるのに適しています。

調理時間は短くなります。

レンジ + 熱風グリル

詰め物をした肉や鶏肉など、厚みのある食材のグリルに最適です。

調理時間は短くなります。

しくみ

電子レンジ機能のついた電気オーブンには、マグネトロンと呼ばれる高周波を発振する真空管が組み込まれています。このマグネトロンによって、電気エネルギーからマイクロ波が生成されます。このマイクロ波は、オーブンレンジ庫内に均一に放出され、庫内の金属製の壁で反射してあらゆる方向から食品に伝わります。

マイクロ波が食品に到達するには、食品を入れた容器を透過しなければなりません。マイクロ波は陶器、ガラス、紙、プラスチックを透過できますが、金属を透過できません。そのため、金属製の食器を使用しないでください。また、金や銀の縁取りのように、一部に金属を使用している食器を使用しないでください。金属がマイクロ波を反射し、火花を起こすことがあります。マイクロ波は吸収されません。

マイクロ波は、電子レンジでの使用に適した容器を透過して、食品に直接吸収されます。すべての食品は、水の分子を含んでいます。この分子は、マイクロ波のエネルギーによって 1 秒間に 25 億回の振動を始めます。この振動により分子同士がぶつかり合い、最初は食品の外側で摩擦熱が発生して、それが徐々に中心部に伝わります。食品の水分量、油脂量、糖分量に応じて、調理が完了する時間が変わります。食品に含まれる水分量が多いほど、温め直しや加熱にかかる時間は少なくなります。

食品内で熱が生成されているため、以下のことが可能です。

- 一般的に、少量の液体や調理油などで食品を調理できます。
- 食品の調理、温め直し、および解凍は、従来の方法よりも早く完了します。
- 一般的に、ビタミンやミネラル類の栄養素は流失しません。
- 食品の色、食感、味も損なわれません。

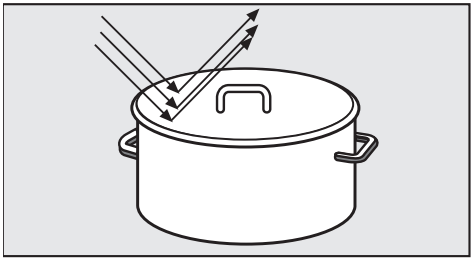
マイクロ波の生成は、調理を中断またはオーブンドアを開いたと同時に止まります。

ドアが閉じられ、密封されているので、本製品の作動中にマイクロ波が漏えいすることはありません。

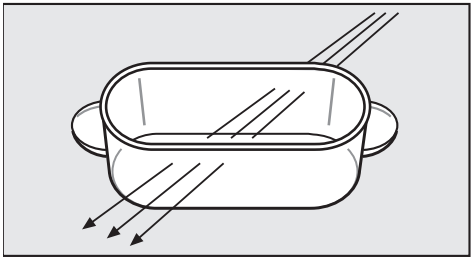
出力レベル

以下の出力レベルを選択できます。
80 W、150 W、300 W、450 W、600 W、
850 W、1000 W

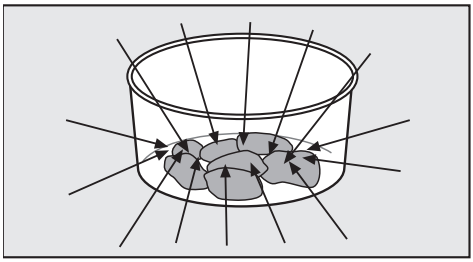
電子レンジでの使用に適した容器



マイクロ波は金属で反射し、



ガラス、磁器、プラスチック、紙は通り抜け、



食品に吸収されます。

火災の恐れがあります。
電子レンジに対応していない食器を、電子レンジ（単独）≋や電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラムで使用すると、食器が損傷したり、オーブンを損傷させることがあります。

使用する容器の材質と形状によって、調理の状態やかかる時間が変わります。
円形や楕円形の容器は、長方形の容器と比べて熱が均一に伝わるため、より上手に調理できます。

電子レンジでの使用に適した容器

ガラス製容器

耐熱ガラスやセラミックガラスは、電子レンジでの使用に最適です。

例外：クリスタルガラス類を使用しないでください。鉛が含まれているため、電子レンジで使用するとひび割れたり砕けたりする恐れがあります。

磁器

磁器製品は、電子レンジでの使用に適しています。

例外：ただし、金線や銀線の装飾が付いたものや、内部で圧力が発生する可能性のある空洞の取っ手やつまみが付いたものは使用しないでください。

陶器

装飾全体に上釉が施されている場合のみ、陶器を電子レンジで使用できます。

やけどの恐れがあります。
陶器の食器をオーブンから取り出すときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

プラスチック製容器

各メーカーから電子レンジでの使用に適していると指定されたプラスチック製容器や使い捨てプラスチック製容器は、電子レンジ（単独）≋のみで使用できます。環境保護のために、使い捨て容器の使用はなるべく避けてください。

プラスチック製、紙製、またはその他引火しやすい材質の使い捨て容器で食品の温め直しや調理をするときは、オーブンから離れないでください。

プラスチック製容器は、電子レンジ（単独）≋のみで使用できます。電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラムでは使用できません。最低 110 °C の耐熱性が必要です。
耐熱性がないとプラスチックは溶け、食品と混ざる恐れがあります。

- 電子レンジ用プラスチック製容器
  市販されています。
- 発砲スチロール製容器
  発砲スチロール製容器は、食品を短時間温め直す場合に使用できます。
- プラスチック「レトルト」パック
  プラスチック製の調理（ゆでるための）バッグは、調理または温め直しに使用できます。使用する場合は、蒸気の逃げ道となる穴を開けてください。
  内部の圧力が上昇してバッグが破裂する危険性を防ぐことができます。穴を開ける必要のない特別なバッグもあります。パッケージの指示に従ってください。
- ロースト用のバッグやチューブ
  ロースト用のバッグやチューブを使用する際は、メーカーの指示に従ってください。

⚠ 金属製のクリップ、金属の部品を使っているプラスチック製のクリップ、針金の入った紙製のひもは使わないでください。加熱すると発火する恐れがあります。

- メラミン樹脂製の容器
  メラミン樹脂製の容器は、このオーブンレンジでの使用には適していません。メラミン樹脂は、マイクロ波を吸収するため、高温になります。プラスチック製容器を購入する場合は、電子レンジでの使用に適しているものであることを確認してください。

電子レンジでの使用に適した容器

電子レンジでの使用に適していない容器

⚠ 空洞の取っ手やつまみが付いた容器は、電子レンジでの使用に適していません。空洞部分にたまった水分が圧力上昇の原因となり、容器が爆発することがあります。水分や蒸気が逃げ出す穴が開いている場合のみ、電子レンジ機能で使用できます。ただし、電子レンジでそのような容器の使用はお勧めしません。

金属

金属はマイクロ波を反射するため、正しく調理されません。

- 金属製の容器、アルミホイル、金属製のナイフやフォーク、金線やコバルトブルーなど金属の装飾を施してある磁器類は、電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラムでは絶対に使用しないでください。

ホイルで覆われた容器を使用するときは、ホイルを完全にはがしてください。小さなホイル片が残っていると火花が出ることがあります。

例外：

付属品のラックは、電子レンジ機能を使用しないすべての調理モード、および電子レンジ機能（組み合わせプログラム）での使用に適しています。
ラックは棚位置 1 で使用します。オーブンの床面には置かないでください。

- 金属製の焼き型は、電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラムで使用できます。
- アルミホイルのトレイに入った調理済み食品は、フタが完全に取り外されていれば、電子レンジ機能を使用して解凍や温め直しができます。

アルミホイルのトレイを使用すると、トレイがゆがんだり、庫内で火花が発生する恐れがあります。そのため、アルミホイルのトレイはラックではなくガラストレイに置いてください。

アルミホイルのトレイは壁から 2 cm 以上離してください。アルミホイルのトレイが壁に触れないようにしてください。

ただし、食品は上部からのみ加熱されるため、食品をアルミホイル製の容器から電子レンジでの使用に適した容器に移し替えることをお勧めします。より均一に加熱されます。

– 均一ではない形の肉類や魚を均一に解凍する、または焦がさないようにするには、調理が完了する数分前に手羽先などの薄い部分をアルミホイルで包んでください。

アルミホイルは壁から常に 2 cm 以上離してください。アルミホイルが壁に触れないようにしてください。

– 金属製の串や締め具などの調理器具は、食材の大きさと比べて非常に小さいものに限り使用できます。

釉薬および着色剤

釉薬や着色剤には金属を含むものがあります。これは電子レンジでの使用に適していません。

木製容器

木製の容器は電子レンジでの使用には適していません。木に含まれる水分がマイクロ波によって蒸発し、乾燥したりひび割れたりします。

容器の電子レンジ対応テスト

ガラス、陶器、磁器の皿や食器が電子レンジでの使用に適しているか分からない場合、次の簡単なテストを行ってみてください。

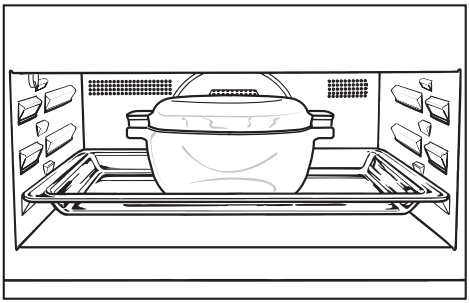
- 棚位置 1 にガラストレイを入れ、テストする空の容器をガラストレイの上に置きます。電子レンジでの使用に適したグラスを水で満たし、ガラストレイの上に置きます。
- ドアを閉めます。
- 電子レンジ（単独）を選択します。
- 最高出力レベル（1000 W）を設定し、調理時間を 30 秒に設定します。
- プログラムを開始します。

テスト中に、ひび割れするような音が鳴り、火花が出た場合は、すぐにオーブンの電源を切ってください。このような反応を起こす容器は、電子レンジでの使用には適していません。
容器が電子レンジでの使用に適しているか不確かな場合は、容器のメーカーにお問い合わせください。

このテストでは、空洞の取っ手やつまみが付いた容器に対して電子レンジでの使用に適しているかを確認することはできません。

電子レンジでの使用に適した容器

食品をオーブンに入れる



■ 棚位置1にガラストレイを差し込みます。

■ 食品の入った皿や容器は、必ずガラストレイの中央に置いてください。

食品をオーブンの床面に直接置くと、マイクロ波が食品の下部に当たらず、均一で完全な調理ができません。

カバー

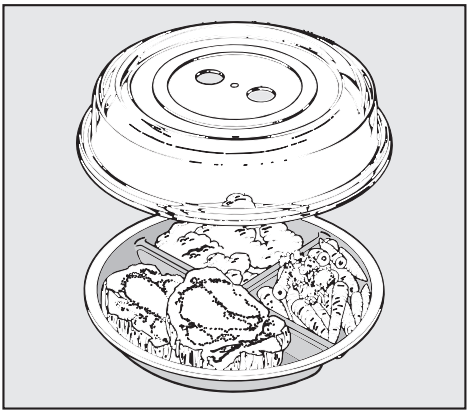
カバーには以下の役割があります：

– 調理に長い時間がかかるジャガイモなどの食品を調理する際に、蒸気が大量に逃げ出すのを防ぎます。

– 調理時間を短縮します。

– 料理が乾燥するのを防ぎます。

– オーブン庫内をきれいな状態に保ちます。



■ 電子レンジ（単独）≋ で調理する場合は、電子レンジ対応のガラス製またはプラスチック製のフタやカバーを必ず使用してください。

電子レンジ対応のフタやカバーは市販されています。

あるいは、電子レンジでの使用に適したラップ類（メーカーの指示により穴を開けること）を使用してください。通常のラップ類は、熱により変形し、食品と混ざる恐れがあります。

⚠ カバーは 110 °C までの温度しか耐えられません。
グリルや熱風加熱プラスで使用されるような高温では、プラスチックが熱により変形し、食品と混ざる恐れがあります。カバーはレンジ（単独）≋のみで使用できます。

カバーは容器を密閉しないようにします。直径の小さい容器でカバーが使用されている場合、上部の穴から結露が蒸発する余地が十分にありません。カバーが熱くなり溶ける恐れがあります。

以下の状況では、カバーを**使用しない**でください。

- パン粉をまぶした料理を調理するとき
- パリッと焼き上げる料理を調理するとき
- 電子レンジ機能を利用する組み合わせプログラムで調理するとき

⚠ 密封された容器、瓶、またはボトルに入った食品や液体を調理または温め直すことはしないでください。
哺乳瓶を使用する場合は、スクリュー式のキャップおよびニップルは取り外してください。取り外さないと、圧力によりボトルや容器が爆発し、負傷する恐れがあります。

省エネに関するヒント

- 調理に必要ない付属品はオーブンから取り外します。
- レシピやクッキング早見表に指示がある場合にのみ、オーブンを予熱します。
- 調理プログラム中にできる限りドアを開けないようにします。
  電子レンジ機能を利用しない調理プログラム中にドアが開くと、加熱が自動的に停止します。ファンはしばらく運転を続けます。ドアを閉めると同時に、プログラムが再び作動して加熱が再開します。
- 一般的に、温度が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食品が調理されたかどうかを確認します。
- 熱風加熱プラス を使用します。他の調理モードより 10 °C から 30 °C 低い温度で調理できます。
- 熱風グリル は幅広い料理に使用できます。熱風グリルを使用すれば、最も高温の設定を使用する他のグリルより低い温度を利用できます。
- 時刻の表示を、「現在時刻」－「表示」－「オフ」に設定すれば、エネルギー消費が最小限に抑えられます。
- 工場出荷時の初期設定である「照明」－「15 秒間オン」の場合、オーブンの照明は、調理プログラムの開始から 15 秒後に自動的に消灯します。☼ を押して、いつでも照明を点灯できます。

余熱の利用

調理時間を設定する調理プログラムやフードプローブ（食品用温度計）を使用する調理プログラムでは、プログラム終了の少し前にオーブンの加熱が自動的に停止します。

余熱を利用して調理が継続します。オーブン内には料理を完成させるのに十分な余熱があります。

省エネモード

オーブンの電源がオンになって、あるいは調理プログラムが終了して一定時間内に何もアクションがなければ、省エネのためにオーブンは自動的にオフになります。

自動的にオフになるまでの時間は、調理モード、温度、調理時間といった設定により異なります。

ディスプレイに時刻が表示される設定と、何も表示されない設定があります（「設定」－「現在時刻」－「表示」を参照）。

簡単な操作

■ オーブンをオンにします。

メインメニューが表示されます。

■ 食品をオーブンに入れます。

■ プログラム ▭ を選択します。

■ ご希望の調理モードを押します。
調理モードと推奨温度が表示されます。

ヒーター、照明、冷却ファンがオンになります。

■ 必要な場合は、推奨温度を変更します。

推奨温度は数秒で自動的に受け継がれます。必要な場合は、「変更」を押して温度の選択オプションへ戻ります（「温度の変更」を参照）。

■ 「OK」を押します。

必要な温度、および実際の温度が表示されます。

温度が上がっていく様子が表示されます。設定した温度に最初に到達した時に、アラーム音が鳴ります。「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照してください。

調理後

■ 食品をオーブンから取り出します。

■ オーブンをオフにします。

冷却ファン

オーブンの庫内や設置キャビネット内に蒸気が溜まったり、操作パネルが結露したりしないよう、調理プログラムの終了後も冷却ファンはしばらく運転を続けます。

庫内の温度が十分に下がると、冷却ファンはオフになります。

この初期設定は変更できます（「設定」－「冷却ファン作動」を参照）。

電子レンジ機能を使用しない調理モード

オーブンの使用－その他の機能

「他の設定を開く」より、調理プログラムの調理時間やその他の設定を選択できます。

食品をオーブンに入れ、調理モードを選択し、温度を設定しました。

フードプローブ（食品用温度計）を使用する場合には、「中心温度」が表示され、調理時間が設定できなくなります(「ロースト」－「フードプローブ（食品用温度計)」を参照)。

■ 「変更」を選択します。

■ 「他の設定を開く」を押します。

その他のオプションがディスプレイに表示され、調理プログラム用に選択、変更できます。

－ 調理時間

－ 終了時間

－ 開始時間
(「調理時間」あるいは「終了時間」が設定されてから表示されます。)

– 急速加熱
(熱風加熱プラス、オートロースト、上下加熱のいずれかが 100 °C 以上の温度に設定された場合にのみ表示されます。)

－ クリスプ機能
(食品の外側をパリッとさせるため、あるいは生の果物を詰めたフレッシュフルーツケーキのベーキングのためのに湿度を減らします。)

－ プログラムを変更
(作動中に調理モードを変更できます。)

温度の変更

調理モードを選択すると、推奨温度がディスプレイに表示されます。

以下の推奨温度が工場出荷時に設定されています。

熱風加熱プラス .....160 °C (30 ～ 250 °C)

上下加熱 .....180 °C (30 ～ 250 °C)

熱風ベーキング .....170 °C (50 ～ 220 °C)

オートロースト * .....160 °C (100 ～ 230 °C)

下部加熱 .....190 °C (100 ～ 200 °C)

グリル ..... レベル 3 (レベル 1 ～ 3)

熱風グリル .....200 °C (100 ～ 220 °C)

ジェントルベーキング ...190 °C (100 ～ 230 °C)

* 最初に表面を焼く段階の温度は約 230 °C、ローストを続ける温度は 160 °C。

- 推奨温度がレシピに合っている場合は、「OK」を押します。
- 推奨温度がレシピに合っていない場合は、その調理プログラム用に温度を変更できます。

元の推奨温度そのものをお好みに合わせて変更することもできます。「設定」－「推奨温度」を参照してください。

使用例：

熱風加熱プラス を 170 °C に設定しましたが、温度が上昇を続けています。

目的の温度を 155 °C に下げます。

- 「変更」を選択します。
- 温度を設定します。
- 「OK」を押します。

目的の温度の変更が保存されました。目的の温度と実際の温度が表示されます。

電子レンジ機能を使用しない調理モード

急速加熱

急速加熱は、加熱を加速するために使用できます。

熱風加熱プラス、オートロースト、上下加熱のいずれかに 100 °C 以上の温度を設定した場合に、急速加熱が自動的にオンになります。

ピザ、あるいはスポンジ生地やビスケットなどの柔らかくて崩れやすいものを調理する場合は、急速加熱をオフにしてください。上面がすぐに焦げてしまいます。

必要のない調理プログラムでは、「急速加熱」をオフにできます。

急速加熱

急速加熱をオフにするには:

- 「変更」を選択します。
- 「他の設定を開く」を押します。
- 「急速加熱」を押します。

「急速加熱」の部分に「オフ」が表示されます。

- 「OK」を押します。

急速加熱がオフになりました。

オーブンの予熱

オーブンの予熱が必要なのはいくつかの場合のみです。

食材の多くは、オーブンを予熱しない状態で入れることができます。加熱段階で発生する熱を利用します。

オーブンの予熱が必要なのは以下の場合です。

熱風加熱プラス

- 全粒粉のパン生地
- 牛サーロインおよびヒレ

上下加熱

- 調理時間の短いケーキおよびビスケット（30 分以内）
- スポンジなどの柔らかくて崩れやすい生地
- 全粒粉のパン生地
- 牛サーロインおよびヒレ

- 必要な調理モードと温度を選択します。
- ピザ、ビスケット、ミニケーキをベーキングする場合は、急速加熱をオフにします。
- 加熱が終了するのを待ちます。

アラーム音が鳴るように設定されている場合は、設定した温度に到達するとアラーム音が鳴ります（「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照）。

食品をオーブンに入れます。

「クリスプ機能」の使用（モイスチャーリダクション）

この機能は、冷凍フライドポテト、コロッケ、皮付きの豚肉など、中はしっとり、外はパリッとさせたい料理に役立ちます。

また、プラムやりんごなど、生の果物を詰めたフレッシュフルーツケーキなどにも適しています。

「クリスプ機能」は、どの調理プログラムでも作動させることができます。この機能は、調理プログラムの開始時に作動させることをお奨めします。

食品をオーブンに入れ、調理モードを選択し、温度を設定しました。

■ 「変更」を選択します。

■ 「他の設定を開く」を押します。

■ 「クリスプ機能」を押します。

「クリスプ機能」の部分に「オン」が表示されます。

■ 「OK」を押します。

モイスチャーリダクションが作動します。

プログラムを変更

作動中に調理モードを変更できます。

■ 「変更」を選択します。

■ 「他の設定を開く」を押します。

■ 「プログラムを変更」を押します。

■ ご希望の調理モードを選択します。

選択した調理モードと推奨温度がディスプレイに表示されます。

■ 必要な場合は、選択した調理モードに温度を設定します。

■ 「OK」を押します。

調理モードが変更されます。

入力してある時間はそのまま保存されます。

電子レンジ機能を使用しない調理モード

調理時間の設定

食品をオーブンに入れ、調理モードを選択し、温度を設定しました。

希望の時間に調理を自動終了させる、または自動開始および自動終了させるには、「調理時間」、「終了時間」、「開始時間」を設定します。

- 調理時間
  必要な調理時間を入力します。
  設定した調理時間が経過すると、自動的にヒーターがオフになります。
  調理時間は、最大 12:00 時間まで設定できます。

  フードプローブ（食品用温度計）を使用する場合には、調理時間を入力できません。フードプローブを使用する場合には、設定された中心温度に到達した時間により調理時間が決まります。

- 終了時間
  調理を終える時刻を設定します。設定した時刻になると、オーブンが自動的にオフになります。

  フードプローブ（食品用温度計）を使用する場合には、「終了時間」を入力できません。
  フードプローブを使用する場合には、設定された中心温度に到達した時間により、調理の終了時間が決まります。

- 開始時間
  調理を開始する時刻を設定します。設定した時刻になると、オーブンが自動的にオンになります。

  「開始時間」は、「調理時間」あるいは「終了時間」と必ず一緒に使用します。（例外はフードプローブを使用する場合。）

プログラムの自動終了

使用例：

現在 11 時 45 分です。調理には 30 分かかり、12 時 15 分までに完成する必要があります。

「調理時間」を選択し、時間を 0:30 h に設定します。あるいは、「終了時間」を選択し、時刻を 12 時 15 分に設定します。

設定した調理時間が経過すると、あるいは設定した終了時間になると、オーブンは自動的にオフになります。

「調理時間」の設定

- 「変更」を選択します。
- 「他の設定を開く」を押します。
- 調理時間を設定します。
- 「OK」を押します。

「終了時刻」の設定

- 「変更」を選択します。
- 「他の設定を開く」を押します。
- 「終了時間」の部分に、調理を完了する時刻を設定します。
- 「OK」を押します。

調理時間が保存され、分単位でカウントダウンが始まります。最後の 1 分間は秒単位でカウントダウンされます。

プログラムの自動開始および自動終了

ロースト調理の場合は、自動開始および自動終了を設定することをお勧めします。ケーキやパンの生地を焼くときは、自動開始までの時間をできるだけ短く設定してください。時間をおくと生地が乾燥してしまいます。また、イーストの働きが弱まってしまいます。

プログラムを自動開始および自動終了させるには、以下の組み合わせから選択して入力します。

－「調理時間」と「終了時間」

－「調理時間」と「開始時間」

－「終了時間」と「開始時間」

使用例：

現在 11 時 30 分です。調理には 30 分かかり、12 時 30 分までに完成する必要があります。

- 「変更」を選択します。
- 「その他の設定を開く」を押します。
- 「調理時間」の部分で、時間を 0:30 h に設定します。
- 「終了時間」の部分で、時刻を 12:30 に設定します。
- 「OK」を押します。

「開始時間」は自動的に計算されます。「開始：12:00」とディスプレイに表示されます。

開始時間になると、オーブンが自動的にオンになります。

電子レンジ機能を使用しない調理モード

自動開始機能および自動終了機能を使用する場合の調理プログラムの進行

開始時刻の前は、調理モードと選択した温度、開始時間がディスプレイに表示されます。

プログラムの開始後は、必要な温度に到達するまでの加熱段階がディスプレイに表示されます。

アラーム音が鳴るように設定されている場合は、必要な温度に達するとアラームが鳴ります（「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照）。

加熱段階の後、残り時間がディスプレイに表示されます。

残り時間はディスプレイにカウントダウン表示されます。最後の 1 分間は秒単位でカウントダウンされます。

アラーム音が鳴るように設定されている場合は、**調理プログラムの終了時**にアラームが鳴ります（「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照）。

ヒーターと照明がオフになります。「プロセス終了」とディスプレイに表示されます。

現在のプログラムをユーザープログラムとして保存（「ユーザープログラム」を参照）できます。または「変更」を押してプログラムの調理時間を延長できます。

冷却段階の間、冷却ファンはしばらく運転を続けます。

入力した調理時間の変更

■ 「変更」を選択します。

変更可能なすべてのオプションが表示されます。

■ 必要な時間を設定します。

■ 「OK」を押します。

停電の場合、これらの設定はすべて削除されます。

調理のキャンセル

■ ⮌ を 2 回押します。

「調理を中断しますか ?」とディスプレイに表示されます。

■ 「はい」を押します。

メインメニューが表示されます。設定された調理時間はすべて削除されます。

簡単な操作

■ オーブンをオンにします。

メインメニューが表示されます。

■ 食品をオーブンに入れます。

■ プログラム を選択します。

■ レンジ（単独） を選択します。

推奨出力レベルおよび調理時間の入力部分がディスプレイに表示されます。

■ 必要な場合は、推奨温度を変更します。

■ 調理時間を設定します。

設定できる最大調理時間は、選択した電子レンジ出力レベルによって異なります。

■ 「開始」を押します。

マグネトロン、照明、冷却ファンが作動し、調理プログラムが開始します。

残り時間がディスプレイに表示されます。「停止」を押して、いつでも調理を中断できます。

調理時間の終了時

– 「プロセス終了」とディスプレイに表示されます。

– 冷却ファンはしばらく運転を続けます。

– アラーム音が鳴るように設定されている場合は、アラーム音が鳴ります（「設定」–「音量」–「アラーム音」を参照）。

現在のプログラムをユーザープログラムとして保存（「ユーザープログラム」を参照）できます。または「変更」を押してプログラムの調理時間を延長できます。⮌ を押してメインメニューへ戻ります。

■ 食品をオーブンから取り出します。

■ オーブンをオフにします。

冷却ファン

オーブンの庫内や設置キャビネット内に蒸気が溜まったり、操作パネルが結露したりしないよう、調理プログラムの終了後も冷却ファンはしばらく運転を続けます。

冷却ファンは設定された時間が経過するとオフになります。

電子レンジ（単独）

オーブンの使用－その他の機能

「他の設定を開く」より、調理プログラムの調理時間やその他の設定を選択できます。

食品をオーブンに入れ、出力レベルを選択し、調理時間を設定しました。

■ 「変更」を押します。

■ 「他の設定を開く」を押します。

その他のオプションがディスプレイに表示され、調理プログラム用に選択、変更できます。

－ 終了時間

－ 開始時間

－ プログラムを変更
（作動中に調理モードを変更できます。）

出力レベルの変更

電子レンジ（単独）では、推奨出力レベルは工場出荷時に 1000 W に設定されています。

元の推奨出力レベルそのものをお好みに合わせて変更することもできます。「設定」－「レンジ出力レベル」を参照してください。

■ 「変更」を押します。

■ 出力レベルを設定し、約 15 秒待ちます。

プログラムが新しい出力レベルで再始動します。

調理時間の変更

■ 「変更」を押します。

■ 調理時間を設定します。

■ 「開始」を押します。

プログラムが新しい調理時間で再始動します。

プログラムの変更

作動中に調理モードを変更できます。「電子レンジ機能を使用しない調理モード」－「プログラムを変更」を参照してください。

調理時間の設定

食品をオーブンに入れ、出力レベルを選択し、調理時間を設定しました。

希望の時間に調理を自動終了させる、または自動開始および自動終了させるには、「終了時間」、「開始時間」を設定します。

－ 終了時間

調理を終える時刻を設定します。設定した時刻になると、オーブンが自動的にオフになります。

フードプローブ（食品用温度計）を使用する場合には、「終了時間」を入力できません。
フードプローブを使用する場合には、設定された中心温度に到達した時間により、調理の終了時間が決まります。

－ 開始時間

調理を開始する時刻を設定します。設定した時刻になると、オーブンが自動的にオンになります。

プログラムの自動開始および自動終了

プログラムを自動開始および自動終了させるには、以下の組み合わせから選択して入力します。

－「調理時間」と「終了時間」

－「調理時間」と「開始時間」

使用例：

現在 11 時 45 分です。調理には 5 分かかり、12 時 30 分までに完成する必要があります。

- 「調理時間」の部分で、時間を 05:00 分に設定します。
- 「他の設定を開く」を押します。
- 「終了時間」の部分で、時刻を 12:30 に設定します。
- 「OK」を押します。

「開始時間」は自動的に計算されます。「開始 :12:25」とディスプレイに表示されます。

開始時間になると、オーブンが自動的にオンになります。

自動開始機能および自動終了機能を使用する場合の調理プログラムの進行

開始時刻の前は、調理モードと選択した出力レベル、調理時間、開始時間がディスプレイに表示されます。

開始すると、残り時間がディスプレイに表示されます。

残り時間はディスプレイにカウントダウン表示されます。

アラーム音が鳴るように設定されている場合は、**調理プログラムの終了時に**アラームが鳴ります（「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照）。

マグネトロンと照明がオフになります。「プロセス終了」とディスプレイに表示されます。

現在のプログラムをユーザープログラムとして保存（「ユーザープログラム」を参照）できます。または「変更」を押してプログラムの調理時間を延長できます。⮌ を押してメインメニューへ戻ります。

設定した時間の変更

■ 「変更」を押します。

■ 「他の設定を開く」を押します。

変更可能なすべてのオプションが表示されます。

■ 必要な時間を設定します。

■ 「OK」を押します。プログラムがすでに動作している場合は「開始」を押します。

停電の場合、これらの設定はすべて削除されます。

終了時間の削除

■ 「変更」を押します。

■ 「他の設定を開く」を押します。

■ 「終了時間」の部分で、時刻を「----」に設定します。

■ 「開始」を押します。

調理の終了時刻が削除されました。

設定された調理時間で、プログラムは開始します。

調理のキャンセル

■ ⮌ を 2 回押します。

「調理を中断しますか ?」とディスプレイに表示されます。

■ 「はい」を押します。

メインメニューが表示されます。設定された調理時間はすべて削除されます。

■ オーブンをオフにします。

電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラム

電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラムは、電子レンジ機能と、熱風加熱プラス、オートロースト、グリル、熱風グリルといったその他の調理モードを組み合わせて使用します。組み合わせることにより、調理時間を短縮できます。

簡単な操作

■ オーブンをオンにします。

メインメニューが表示されます。

■ 食品をオーブンに入れます。

■ プログラム ▭ を選択します。

■ ご希望のプログラムを押します。

推奨出力、推奨温度、および調理時間の入力部分がディスプレイに表示されます。

電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラムでは、最大出力レベル 300 W を設定できます。

以下の推奨温度や推奨レベルが工場出荷時に設定されています。

レンジ + 熱風加熱プラス
.....160 °C (30 ～ 220 °C)

レンジ + 熱風グリル
.....200 °C (100 ～ 200 °C)

レンジ + グリル
..... グリルレベル 3 (レベル 1 ～ 3)

MW（レンジ) + オートロースト *
.....160 °C (100 ～ 200 °C)

* 最初に表面を焼く段階の温度は約 200 °C、ローストを続ける温度は 160 °C。

■ 出力レベル、温度、および調理時間を設定します。

調理時間は最大 2:00 時間まで設定できます。

■ 「開始」を押します。

調理プログラムが開始します。ヒーター、照明、冷却ファンがオンになります。

出力レベル、調理時間、必要な温度および実際の温度が表示されます。

温度が上がっていく様子が表示されます。設定した温度に最初に到達した時に、アラーム音が鳴ります。「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照してください。

残り時間がディスプレイに表示されます。

調理時間の終了時

－「プロセス終了」とディスプレイに表示されます。

－ オーブンの加熱が自動的に停止します。

－ 冷却ファンはしばらく運転を続けます。

－ アラーム音が鳴るように設定されている場合は、アラーム音が鳴ります（「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照)。

現在のプログラムをユーザープログラムとして保存できます（「ユーザープログラム」を参照)。または「変更」を押してプログラムの調理時間を延長できます。⮌ を押してメインメニューへ戻ります。

■ 食品をオーブンから取り出します。

■ オーブンをオフにします。

冷却ファン

オーブンの庫内や設置キャビネット内に蒸気が溜まったり、操作パネルが結露したりしないよう、調理プログラムの終了後も冷却ファンはしばらく運転を続けます。

庫内の温度が十分に下がると、冷却ファンはオフになります。

この初期設定は変更できます（「設定」－「冷却ファン作動」を参照)。

オーブンの使用－その他の機能

「他の設定を開く」より、調理プログラムの調理時間やその他の設定を選択できます。

食品をオーブンに入れ、温度、出力レベル、調理時間を選択しました。

■ 「変更」を押します。

■ 「他の設定を開く」を押します。

その他のオプションがディスプレイに表示され、調理プログラム用に選択、変更できます。

－ 終了時間

－ 開始時間

－ レンジ時間

－ プログラムを変更
（作動中に調理モードを変更できます。）

出力レベルおよび温度の変更

■ 「変更」を押します。

■ 出力レベルあるいは温度を設定します。

■ 「OK」を押します。

値の変更が保存され、ディスプレイに表示されます。

クリスプ機能の使用（モイスチャーリダクション）

クリスプ機能を有効あるいは無効にできます（「電子レンジ機能を使用しない調理モード」－「「クリスプ機能」の使用（モイスチャーリダクション）」を参照）。

調理モードの変更

作動中に調理モードを変更できます。「電子レンジ機能を使用しない調理モード」－「プログラムを変更」を参照してください。

調理時間の設定

この手順を設定し、自動的にオン／オフを切り替えることができます（「電子レンジ（単独）≋」－「調理時間の設定」を参照）。

電子レンジ機能の調理時間の設定

電子レンジ機能を利用する組み合わせプログラムの開始時に、電子レンジが作動する時間を選択できます。より効率的に生地が膨らむようにベーキングする場合などに便利です。

■ 「変更」を押します。

■ 「他の設定を開く」を押します。

■ 「レンジ時間」の部分に調理時間を設定します。

■ 「OK」を押します。

自動プログラム

本製品は、簡単に正しく調理できるようにする、さまざまな自動プログラムを備えています。食品や料理に適したプログラムを選択して、ディスプレイに表示される指示に従ってください。

自動プログラムを「自動プログラム Auto」メニューより選択します。

食品や料理の一覧

- ケーキ
- 焼き菓子（小）
- パン
- パン ー ミックス
- 丸パン
- ピザ／キッシュ
- 肉
- ジビエ
- 鶏肉
- 魚
- ラザニア／グラタン
- 冷凍食品
- デザート
- つけあわせ調理
- レンジ調理

自動プログラムの使用

別冊のレシピを参照してください。

メインメニューより：

■ 「自動プログラム Auto」を押します。

食品や料理の一覧がディスプレイに表示されます。

■ ご希望の食品や料理を押します。

利用可能な自動プログラムが表示されます。

■ ご希望の自動プログラムを選択します。

自動プログラムを開始する前に行う必要がある手順がディスプレイに表示されます。

選択したプログラムに応じて、以下の項目に関する詳細情報や指示が表示されます。

- ローストまたはベーキングする料理
- 棚位置
- フードプローブの使用
- 調理時間

■ ディスプレイの指示に従います。

自動プログラムの使用に関する注意

- 自動プログラムのレシピは、目安として載せています。
  量を変えるなどして、似たレシピとして活用することができます。
- 自動プログラムの開始前は、オーブン庫内が室温である必要があります。
- 自動プログラムの調理時間は推定値であり、プログラムによって変化することがあります。フードプローブを使用する場合には、設定された中心温度に到達した時間により調理時間が決まります。特に肉などの調理時間は、その食品の最初の温度により変化します。
- 調理中に追加で液体を加えることが必要なプログラムがあります。必要な時にメッセージがディスプレイに表示されます（例：「液体を加える」）。
- オーブンに食品を入れる前に予熱段階が必要なプログラムがあります。オーブンに食品を入れる時間を伝えるメッセージが表示されます。

ユーザープログラム

お好みのプログラムを作成して、20 個まで保存できます。

- 1個のプログラムに 10 までの調理プロセスを含めることができます。そのため、頻繁に使用するレシピを正確に保存できます。それぞれの調理プロセスで、調理プログラム、温度、調理時間、中心温度を設定できます。
- 食品を置く棚位置を指定できます。
- プログラムにレシピの名前を付けることができます。

次にプログラムを選択した時には、自動的に開始します。

ユーザープログラムの作成にはいくつかの方法があります。

- 自動プログラムの終了時に「保存」を押します。
- 調理時間を設定したプログラムの終了後に「保存」を押します。

その後、プログラムに名前を付けます。

ユーザープログラムの作成

■ 「ユーザープログラム [i]」を押します。

■ 「プログラム設定」を選択します。

プログラム選択 1 の設定を確定できます。ディスプレイの指示に従います。

■ 調理プログラム、出力レベル、温度、調理時間あるいは中心温度を選択し確認します。

選択した調理プログラムによっては、「その他の設定を開く」から「急速加熱」や「クリスプ機能」をオンにできます。

プログラム選択 1 の設定が完了しました。

プログラム設定をさらに追加できます。例えば、プログラム選択 1 に続けて、もう 1 つ調理モードを追加できます。

プログラム設定を追加するには：

■ 「追加」を押して、プログラム選択 1 のときと同じ手順を行います。

プログラム設定を終了するには：

■ 「閉じる」を押します。

最後に、食品を置く棚位置を設定します。

■ 希望の棚位置を押します。

■ 「OK」を押します。

設定内容の要約がディスプレイに表示されます。

■ 設定を確認し「OK」を押します。あるいは、「変更」を押して設定を変更します。

■ 「保存」を選択します。

■ プログラムの名前をキーボードで入力します。

長いプログラム名には、⌡マークを使用して改行が１度できます。

■ プログラム名を入力したら、「保存」を押します。

名前が保存されたことを確認するメッセージがディスプレイに表示されます。

■ 「OK」を押します。

保存したプログラムを直ちに開始したり、後で開始したり、調理プロセスを変更したりできます。

「調理プロセス変更」のオプションについては「ユーザープログラムの変更」を参照してください。

ユーザープログラムの開始

■ 「ユーザープログラム [i]」を押します。

プログラム名がディスプレイに表示されます。

■ ご希望のプログラムを押します。

保存したプログラムを直ちに開始したり、後で開始したり、調理段階を表示したりできます。

– すぐに開始
プログラムが直ちに開始し、オーブンのヒーターがオンになります。

– 後で開始
このオプションは、フードプローブを使用する場合にのみ表示されます。プログラムを開始したい時刻を指定できます。設定した時刻になると、オーブンのヒーターが自動的にオンになります。

– 終了時間
調理を終了したい時刻を指定できます。設定した時刻になると、オーブンのヒーターが自動的にオフになります。

– 開始（時間）
プログラムを開始したい時刻を指定できます。設定した時刻になると、オーブンのヒーターが自動的にオンになります。

– 調理プロセス表示
設定内容の要約がディスプレイに表示されます。「変更」から設定を変更できます（「ユーザープログラムの変更」を参照)。

■ ご希望の調理モードを押します。

■ 使用する棚位置に関する表示が現れます。確認して「OK」を押します。

指定した開始時間、終了時間に合わせて、プログラムが開始されます。

ユーザープログラムの変更

調理プロセスの変更

自動プログラムの名前を変えて作ったユーザープログラムの調理プロセスは変更できません。

■ 「ユーザープログラム」を押します。

プログラム名がディスプレイに表示されます。

■ ご希望のプログラムを押します。

「調理プロセス表示」を押すと設定内容の要約がディスプレイに表示されます。

■ 「変更」を選択します。

調理段階の設定を変更したり、プログラムに新たな調理段階を追加したりできます。

■ 変更する調理段階を選択します。あるいは「調理プロセス追加」を押します。

■ お好みに合わせてプログラムを変更します（「ユーザープログラムの作成」を参照）。

■ 設定を確認し、「OK」を押します。

■ 「保存」を選択します。

■ 必要に応じて名前を変更し、「保存」を押します。（「ユーザープログラムの作成」を参照）

プログラムの変更を保存します。

名前の変更

■ ユーザープログラム [👤]」を押します。

プログラム名がディスプレイに表示されます。

■ 「設定内容変更」を選択します。

■ 「プログラム変更」を選択します。

■ ご希望のプログラムを押します。

■ 「名前変更」を押します。

■ 新しい名前を入力します（「ユーザープログラムの作成」を参照)。

■ 「保存」を選択します。

名前が保存されたことを確認するメッセージがディスプレイに表示されます。

■ 「OK」を押します。

新しい名前のプログラムが保存されました。

ユーザープログラムの削除

■ 「ユーザープログラム [👤]」を押します。

プログラム名がディスプレイに表示されます。

■ 「設定内容変更」を選択します。

■ 「プログラム削除」を選択します。

■ ご希望のプログラムを押します。

■ 「OK」を押します。

プログラムが削除されました。

すべてのユーザープログラムを同時に削除できます（「設定」－「工場出荷時の設定」－「ユーザープログラム」を参照)。

クイック電子レンジ ◈

クイック電子レンジセンサー ◈ を押すと、例えば飲み物の温め直し用といった、あらかじめ設定された出力レベルと調理時間でオーブンを開始します。

あらかじめ設定された出力レベルは最大の1000 W、調理時間は 1 分です。

出力レベルと調理時間を変更できます。調節可能な最長の調理時間は、選択した出力レベルによって変わります（「設定」－「クイック電子レンジ」を参照）。

この機能は、その他の調理プログラムが使用されていない場合にのみ使用できます。

■ 調理プログラムが開始するまで ◈ を押し続けます。
センサーを繰り返し押すと、調理時間が段階的に増えてゆきます。

残り時間がディスプレイに表示されます。

「停止」センサーに続けて ⮌ を押すことで、いつでもプログラムを中断できます。

プログラムの終了時

－「プロセス終了」とディスプレイに表示されます。

－ アラーム音が鳴るように設定されている場合は、アラーム音が鳴ります（「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照）。

ポップコーンセンサーを押すと、設定された出力レベルと調理時間で電子レンジを開始します。

出力レベルは 850 W に、調理時間は 3 分にあらかじめ設定されています。ほとんどのブランドのポップコーンに適した設定です。

調理時間は最大 4 分にまで変更できます。出力レベルは変更できません（「設定」－「ポップコーン」を参照）。

この機能は、その他の調理プログラムが使用されていない場合にのみ使用できます。

■ 調理プログラムが開始するまでを押し続けます。

残り時間がディスプレイに表示されます。

「停止」センサーに続けて ⮌ を押すことで、いつでもプログラムを中断できます。

このプログラムの作動中は、オーブンから離れないでください。また、必ず製品パッケージの指示に従ってください。

プログラムの終了時

－「プロセス終了」とディスプレイに表示されます。

－ アラーム音が鳴るように設定されている場合は、アラーム音が鳴ります（「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照）。

ベーキング

健康のため、食材を適切な状態に調理することが大切です。
ケーキ、ピザ、フライドポテトなどは、ほどよいきつね色に焼き、焦がさないように注意してください

調理モード

熱風加熱プラス

ビスケット、スポンジケーキ、シューペーストリー、パフペーストリー、フィロペーストリーなどのベーキングに最適です。

レンジ + 熱風加熱プラス

練り込み生地、スポンジ生地、イーストを使った生地など、長い調理時間が必要な生地の調理に適しています。

調理時間は短くなります。

150 W 以下の電子レンジ出力レベルで調理します。

焼き型

焼き型は調理モードに応じて選択します。

- 熱風加熱プラス
  耐熱素材のあらゆる焼き型を使用できます。明るい色で光沢のない薄い金属製の容器も使用できますが、光沢のない黒っぽい容器の方がより上手に焼き上げることができます。

- レンジ + 熱風加熱プラス
  マイクロ波を透過する耐熱ガラスや耐熱セラミックなど、電子レンジでの使用に適した耐熱性の焼き型のみ使用できます（「電子レンジでの使用に適した容器」を参照）。
  金属製の焼き型はマイクロ波を反射するため、食品は上部のみから加熱されます。そのため、調理時間が長くなります。さらに、金属製の焼き型を使うと、火花が発生することがあります。焼き型が庫内の壁に接触しないようにガラストレイに乗せてください。火花が発生する場合は、電子レンジ機能を利用する組み合わせプログラムでは使用しないでください。

ベーキングペーパー

フライドポテトやコロッケ類は、ベーキングペーパーを敷いて置きます。

ベーキング早見表に関する注意

温度

原則として、早見表に記載されている一番低い温度に設定してください。

温度を推奨より高めに設定すると、調理時間が短くなる場合もありますが、焼き色がむらになったり、満足するように調理できなかったりします。

ベーキングの調理時間

記載されている最も短い調理時間が経過した時点で、食品が調理されたかどうかを確認してください。

ケーキが焼けたかどうかを確認するには、竹串を中央に刺します。串に生地が付いてこなければ焼き上がりです。

棚位置

- **熱風加熱プラス**

– 焼き型に入れたケーキ：棚位置 1

– 薄い食材（例：ビスケット、トレイを使った焼き物）：棚位置 2

– 2 段での同時ベーキング（調理する食材の高さに応じて）：
棚位置 1+3 あるいは
棚位置 2+3

- **レンジ + 熱風加熱プラス**
棚位置 1 にガラストレイを差し込み、その上に容器を置きます。

ヒント

– 調理時間を設定します。ただし、ケーキやパンの生地を焼くときは、自動開始までの時間をできるだけ短く設定してください。時間をおくと生地が乾燥してしまいます。また、イーストの効果が弱まってしまいます。

– 長方形の型は、オーブンの横幅と直角に入れると最もよく熱が行き渡り、均一にむらなく焼くことができます。

ベーキング

ベーキング早見表

ケーキ／ビスケット					
	[°C]	[分]	[W]	[°C]	[分]
スポンジ生地					
パウンドケーキ	**140 ～ 160**	**60 ～ 80**	–	–	–
リングケーキ	**150 ～ 170**	**65 ～ 80**	80	160	60 ～ 70
マフィン [1) 2)]	**150 ～ 170**	**25 ～ 40**	–	–	–
マーブルケーキ（型を使用）	**150 ～ 170**	**60 ～ 70**	–	–	–
メレンゲ入りフレッシュフルーツケーキ（ガラストレイを使用） [1)]	**150 ～ 170**	**35 ～ 45**	–	–	–
フレッシュフルーツケーキ（ガラストレイを使用） [1)]	**150 ～ 170**	**35 ～ 45**	–	–	–
フレッシュフルーツケーキ（型を使用）	**150 ～ 170**	**55 ～ 65**	80	160	45 ～ 60
ケーキの土台 [2)]	**150 ～ 170**	**30 ～ 35**	–	–	–
ビスケット [2)]	**150 ～ 170**	**15 ～ 30**	–	–	–
ビスキュイ生地（メレンゲ入り）					
スポンジケーキ [2)]	150 ～ 170	30 ～ 35	–	–	–
タルト／フラン生地（タマゴ２個） [2)]	150 ～ 170	25 ～ 30	–	–	–
ロールケーキ [1) 2)]	150 ～ 170	20 ～ 25	–	–	–
練り込み生地					
フラン生地 [2)]	150 ～ 170	30 ～ 38	–	–	–
シュトロイゼルケーキ（ガラストレイを使用） [1) 3)]	**150 ～ 170**	**40 ～ 50**	–	–	–
ビスケット [1) 2)]	**150 ～ 170**	**20 ～ 30**	–	–	–
チーズケーキ	150 ～ 170	75 ～ 85	–	–	–
アップルパイ（フィリング入り）	150 ～ 170	65 ～ 75	–	–	–
トッピング付きアプリコットタルト（型を使用）	150 ～ 170	60 ～ 70	–	–	–

お勧めの調理モード用の数字は**太字**で表示されています。

特に明記していない限り、記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のものです。予熱する場合は、時間を最大 10 分短縮してください。指定された温度範囲、電子レンジの出力レベル、棚位置、調理時間に従ってください。

さまざまなベーキング容器、生地の分量、調理方法に基づく目安が記載されています。

一般的に、温度が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食品が調理されたかどうかを確認します。

[°C]	[分]	[°C]	[分]
150 ～ 170	60 ～ 80	–	–
160 ～ 180	55 ～ 70	–	–
160 ～ 180	25 ～ 40	–	–
160 ～ 180	60 ～ 70	–	–
160 ～ 180	35 ～ 45	–	–
170 ～ 190	30 ～ 40	–	–
160 ～ 180	50 ～ 60	–	–
170 ～ 190	15 ～ 20	–	–
160 ～ 180	12 ～ 20	–	–
160 ～ 180	**22 ～ 30**	–	–
160 ～ 180	**15 ～ 20**	–	–
160 ～ 180	**15 ～ 20**	–	–
170 ～ 190	20 ～ 25	–	–
160 ～ 180	35 ～ 45	–	–
160 ～ 180	12 ～ 20	–	–
160 ～ 180	55 ～ 65	**150 ～ 170**	**65 ～ 75**
160 ～ 180	55 ～ 65	**150 ～ 170**	**60 ～ 70**
160 ～ 180	55 ～ 65	**150 ～ 170**	**60 ～ 70**

熱風加熱プラス／ レンジ + 熱風加熱プラス／ 上下加熱／ 熱風ベーキング／
温度／ 調理時間／ 組み合わせプログラムの電子レンジ出力レベル

1) 棚位置 2 を使用します。

2) 上下加熱 を使用してオーブンを予熱します。

3) 上下加熱 で棚位置 1 を使用します。

ベーキング

ケーキ／ビスケット					
	[°C]	[分]	[W]	[°C]	[分]
イースト生地およびククルク生地					
シュトロイゼルケーキ（ガラストレイを使用）[1]	**150 ～ 170**	**35 ～ 45**	–	–	–
フレッシュフルーツケーキ（ガラストレイを使用）[1]	150 ～ 170	40 ～ 50	**150**	**170**	**35 ～ 45**
クグロフ	**140 ～ 160**	**55 ～ 65**	–	–	–
シュトーレン	**150 ～ 170**	**55 ～ 75**	–	–	–
白パン	**160 ～ 180**	**40 ～ 50**	–	–	–
ライ麦パン	**150 ～ 170**	**110 ～ 130**	–	–	–
ピザ（ガラストレイを使用）[1] [2]	170 ～ 190	40 ～ 50	80	180	30 ～ 40
オニオンケーキ（ガラストレイを使用）[1] [2]	150 ～ 170	35 ～ 40	–	–	–
アップルパイ [1] [2]	**150 ～ 170**	**25 ～ 35**	–	–	–
シュー生地、エクレア [1]	**160 ～ 180**	**30 ～ 40**	–	–	–
パフペーストリー [1] [2]	**170 ～ 190**	**25 ～ 35**	–	–	–
メレンゲ、マカロン [1] [2]	**120 ～ 140**	**35 ～ 45**	–	–	–
冷凍ピザ（ラックを使用）[1] [2] [3]	**200**	**12 ～ 16**	–	–	–

お勧めの調理モード用の数字は**太字**で表示されています。

特に明記していない限り、記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のものです。予熱する場合は、時間を最大 10 分短縮してください。指定された温度範囲、電子レンジの出力レベル、棚位置、調理時間に従ってください。

さまざまなベーキング容器、生地の分量、調理方法に基づく目安が記載されています。

一般的に、温度が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食品が調理されたかどうかを確認します。

[°C]	[分]	[°C]	[分]
160 ～ 180	30 ～ 40	–	–
170 ～ 190	40 ～ 50	–	–
150 ～ 170	45 ～ 70	–	–
160 ～ 180	55 ～ 65	–	–
160 ～ 180	35 ～ 45	–	–
150 ～ 170	110 ～ 130	–	–
170 ～ 190	30 ～ 40	**170 ～ 190**	**30 ～ 40**
170 ～ 190	30 ～ 40	**150 ～ 170**	**30 ～ 40**
160 ～ 180	20 ～ 25	–	–
–	–	–	–
170 ～ 190	15 ～ 25	–	–
120 ～ 140	28 ～ 38	–	–
220	12 ～ 16	–	–

熱風加熱プラス／ レンジ + 熱風加熱プラス／ 上下加熱／ 熱風ベーキング／ 温度／ 調理時間／ 組み合わせプログラムの電子レンジ出力レベル

1) 棚位置 2 を使用します。

2) 上下加熱 を使用してオーブンを予熱します。

3) 上下加熱 で棚位置 1 を使用します。

ロースト

調理モード

熱風加熱プラス／オートロースト

十分な焼き色をつける必要がある肉、魚、鶏肉をローストするために使用します。

レンジ + 熱風加熱プラス ／ MW（レンジ）+ オートロースト

これらの調理モードを使用すると、調理時間は短くなります。

調理中は、常に以下の電子レンジ出力レベルを使用してください。

- 肉および魚：300 W 以下
- 鶏肉：150 W

これらの組み合わせプログラムは、牛サーロインやヒレのローストには**適していません**。表面に焼き色がつく前に、中心部は火が通りすぎた状態になります。

ローストに使用する食器類

調理モードの選択の際には、使用する焼き型の素材を考慮に入れてください。

- 熱風加熱プラス／オートロースト
  ベーキングディッシュ、オーブン用耐熱セラミック容器、ガラス製容器。

容器やフタには、耐熱性のハンドルやつまみが付いていることを確認してください。

- レンジ + 熱風加熱プラス ／ MW（レンジ）+ オートロースト
  容器類は、電子レンジでの使用に対応しており、金属のフタがないもののみを使用してください（「電子レンジでの使用に適した容器」を参照）。

フタ付き容器でのロースト

フタ付きのベーキングディッシュでローストすることをお勧めします。肉は柔らかくなり、ソースを作るための肉汁を十分残すことができます。また、ラックを使うよりも、オーブン庫内をきれいな状態に保つことができます。

- 肉に味付けをして、ローストに使用する食器に入れます。必要であれば、バターかマーガリン、あるいは油を塗ります。大きな赤身肉（2 ～ 3 kg）や脂身の多い鶏肉をローストする場合は、約 125 ml の水を加えます。
- ロースト用のバッグを使用する場合は、メーカーの指示に従ってください。

ラックに乗せてローストする

脂身の少ない肉には、少量の油を加えるか、肉の上にベーコンを数枚乗せます。

焼き色がつきにくくなるため、調理中に液体を加えすぎないでください。

ロースト早見表に関する注意

温度

原則として、早見表に記載されている一番低い温度に設定してください。高い方の温度を使用すると、肉に焼き目はついても、中まで火が通りません。

3 kg 以上のカット肉の場合は、ロースト早見表よりも約10 °C温度を低く設定してください。温度を低くすると調理時間は長くなりますが、均一に仕上がります。

ラックで直接ローストする場合は、ベーキングディッシュでローストする場合より約 20 °C 温度を低く設定してください。

予熱

牛サーロインおよびヒレのローストには予熱が必要です。

ロースト時間

英国の伝統的なロースト時間の求め方:
肉の種類に応じて、450 g あたり 15 ～ 20 分、さらに約 20 分を加えた時間が目安となります。ただし、ローストの状態を確認しながら調理時間を調整してください。ロースト時間は、肉の厚み(cm)×肉の種類別ロースト時間(分／cm)、で求めることもできます。

牛肉／鹿肉.....15 ～ 18 分／ cm

豚肉／子牛肉／ラム肉.....12 ～ 15 分／ cm

サーロイン／ヒレ.....12 ～ 15 分／ cm

最も短い調理時間が経過した時点で、肉が調理されたかどうかを確認してください。

棚位置

- 熱風加熱プラス／オートロースト
  肉を載せたラックを棚位置 1 に置きます。
- レンジ+ 熱風加熱プラス／MW（レンジ）+オートロースト
  肉を載せたラックあるいはガラストレイを棚位置 1 に置きます。

ヒント

焼き目をつける

焼き目は、ロースト時間が終わる頃につき始めます。そのため、焼き目をしっかりつけたい場合は、調理時間の半分が過ぎた頃にフタを外します。

肉をねかせる

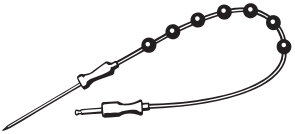
ローストが終わったら、オーブンから取り出し、アルミホイルで包んで、約 10 分間ねかせておきます。肉を切り分けるときに肉汁が出にくくなります。

鶏肉をローストする

パリッと焼き上げるには、ロースト時間が終わる 10 分前に薄い塩水を塗ります。

ロースト

フードプローブ（食品用温度計）



フードプローブを使用すれば、ローストの過程を簡単に確実に確認できます。

フードプローブのしくみ

金属の先端部分を食材に刺します。金属の先端部分には温度センサーが内蔵されており、調理中の食材の中心温度を計測します。中心温度の上昇は、調理の進行具合を反映します。肉の調理具合をレア、ミディアム、ウェルダンのいずれにするかにより、中心温度の高低をプログラムできます。

中心温度は 99 °C まで設定できます。さまざまな種類の肉に対する中心温度の設定に関しては、「ロースト早見表」および「低温調理」を参照してください。

フードプローブを使用した温度管理によるローストの調理時間は、時間管理による調理時間とほぼ同じです。

フードプローブを使用する場合

自動プログラムやその他の調理方法の中には、フードプローブの使用を促すものがあります。

ご自身のユーザープログラムや、以下の調理モードでフードプローブ使用できます。

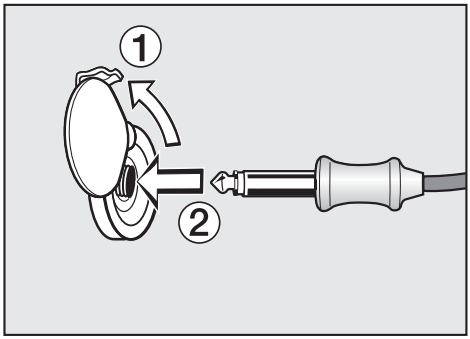
- オートロースト
- 熱風加熱
- 上下加熱
- 熱風グリル
- 電子レンジ（単独）
- MW（レンジ）+ オートロースト
- レンジ + 熱風加熱
- レンジ + 熱風グリル

フードプローブ（食品用温度計）の使用に関する注意

- 選択した調理モードに応じて、肉を容器、ラック、ガラス製食器のいずれかを使用して調理できます。
- 金属の先端部分を食材の中心まで十分に刺してください。
- 鶏肉を調理する場合には、金属の先端部分を胸の一番厚い部分に刺してください。胸の一番厚い部分は、親指と人差し指で押すことにより探すことができます。
- 金属の先端部分が骨に触れないようにしてください。また、脂肪が特に多い部位に金属の先端部分を刺さないでください。フードプローブが骨や脂肪に触れていると、必要な時間より早くオーブンがオフになってしまうことがあります。
- 肉がとても多くの脂肪で霜降りになっている場合は、ロースト早見表に記載された一番高い中心温度を選択してください。
- ロースト用のバッグやアルミホイルを使用する場合は、フードプローブをバッグやアルミホイルに突き刺して、肉の中心まで入れてください。フードプローブを刺した肉をアルミホイルで包む方法もあります。ロースト用のバッグやアルミホイルのメーカーの指示に従ってください。

フードプローブの使用

- 金属の先端の部分を食材に刺します。
- 食品をオーブンに入れます。



- フードプローブのプラグをソケットへ、かみ合うまで挿入します。
- ドアを閉めます。
- 調理モードあるいは自動プログラムを選択します。
- 必要な場合は、温度や出力レベルを設定します。
- 必要な場合は、中心温度を設定します。

自動プログラムでは、中心温度を変更できません。

調理プログラムの開始を遅らせて、後で調理することもできます。「開始時間」オプションを選択します。自動プログラムでは、「後で開始」を選択します。

調理プログラムが必要とする時間はフードプローブを使用しない場合とほぼ同じなので、調理が完了するだいたいの時刻を推定できます。

設定された中心温度に到達するまでの時間により調理の総時間が決まるので、「調理時間」や「終了時間」を入力できません。

残り時間の表示

調理用の温度設定が140℃以上のときは、しばらくすると残りの調理時間がディスプレイに表示されます。

残り時間は、選択した調理温度、必要な中心温度、中心温度の上昇パターンから計算されます。

最初に表示される残り時間は推定によるものです。調理プログラムが進行するにつれて、残り時間は次々と訂正され、より正確な時間が表示されます。

調理温度や中心温度を変更したり、別の調理モードを選択すると、残り時間の情報が削除されます。
ドアを長い時間開けておくと、残り時間は再計算されます。

中心温度表示

残り時間が表示されると、実際の中心温度も表示できるようになります。

- 「変更」を選択します。
- 「中心温度表示」を押します。
- 「オン」を押します。
- 「OK」を押します。

実際の中心温度もディスプレイに表示されます。

余熱機能

調理プログラム終了の少し前に、オーブンの加熱は自動的に停止します。オーブン内には料理を完成させるのに十分な余熱があります。

オーブン内の余熱を利用することで、エネルギーの消費が減ります。

「省エネモード」とディスプレイに表示され、オーブンが省エネモードであることを表します。中心温度の計測結果は見ることができなくなります。

冷却ファンはしばらく運転を続けます。熱風ファンを使用する設定が選択されている場合は、熱風ファンもしばらく運転します。

選択した中心温度に到達した時

- 「プロセス終了」とディスプレイに表示されます。
- アラーム音が鳴るように設定されている場合は、アラーム音が鳴ります（「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照）。

食品が十分に加熱されていない場合は、フードプローブを別の場所に刺して、調理プログラムを繰り返します。

ロースト

ロースト早見表

肉／魚		
	[°C] [1) 2)]	[分]
牛モモかたまり肉、約 1 kg	170 ～ 190	100 ～ 120
牛サーロイン／ヒレ [4) 5)]、約 1 kg	190 ～ 210	30 ～ 50
鹿のモモ肉（約 1 kg）	180 ～ 200	100 ～ 120
鹿の背肉（約 1 kg）	180 ～ 200	50 ～ 80
ローストポーク（脚、肩、首）[3)]、約 1 kg	160 ～ 180	90 ～ 120
ガモン（ハム）のかたまり肉、約 1 kg	170 ～ 190	60 ～ 70
ミートローフ [5)]、約 1 kg	160 ～ 180	60 ～ 70
子牛肉、約 1 kg	160 ～ 180	100 ～ 120
ラム脚肉、約 2 kg	170 ～ 190	100 ～ 120
ラムあばら肉 [4)]、約 2 kg	–	–
鶏肉、約 1 kg	170 ～ 190	50 ～ 60
鶏肉、約 4 kg	160 ～ 180	180 ～ 210
魚（丸ごと）、約 1.5 kg	160 ～ 180	40 ～ 50

特に明記していない限り、記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のものです。

一般的に、温度が範囲で示されている場合は、記載されている最も低い温度を設定して、最も短い調理時間が経過した時点で食品が調理されたかどうかを確認します。

温度範囲、電子レンジの出力レベル、棚位置、調理時間に従ってください。調理に使用する容器、肉の量、調理方法に基づく目安が記載されています。

[W]	[°C]	[分]	[°C]	[分]	3) 6) [°C]
–	–	–	180 ～ 200	100 ～ 120	85 ～ 90
–	–	–	200 ～ 220	35 ～ 60	40 ～ 65
–	–	–	190 ～ 210	100 ～ 120	70 ～ 85
–	–	–	190 ～ 210	60 ～ 90	70 ～ 85
150	180	80 ～ 90	180 ～ 200	100 ～ 130	78 ～ 90
150	180	50 ～ 60	180 ～ 200	60 ～ 70	70 ～ 80
300	180	35 ～ 45	180 ～ 200	60 ～ 70	75 ～ 85
150	180	70 ～ 80	160 ～ 180	100 ～ 120	75 ～ 80
150	180	80 ～ 100	180 ～ 200	100 ～ 120	75 ～ 85
–	–	–	180 ～ 200	60 ～ 80	70 ～ 80
300	180	35 ～ 45	180 ～ 200	50 ～ 60	85
150	160	100 ～ 130	180 ～ 210	190 ～ 210	85
150	170	30 ～ 40	180 ～ 200	40 ～ 50	70 ～ 80

オートロースト／ レンジ + 熱風加熱プラス／ 上下加熱

組み合わせプログラムの電子レンジ出力レベル／ 温度／ 調理時間／

1) フタ付き容器を使用してローストします。
ラックで直接ローストする場合は、フタ付き容器でローストする場合より約 20 °C 温度を低く設定してください。
2) 推奨設定よりも高い温度に設定しないでください。肉に焼き目はついても、中まで火が通りません。
3) 肉がとても多くの脂肪で霜降りになっている場合は、ロースト早見表に記載された一番高い中心温度を選択してください。
4) フタをしないでください。
5) オーブンを予熱してください。
6) フードプローブ（食品用温度計）を使用する場合は、調理する食材に適した中心温度を入力してください。

低温調理

低温調理は、牛肉、豚肉、子牛肉、ラム肉を柔らかく仕上げたい場合に最適です。

初めに、コンロで肉の表面をくまなく高温で焼き、肉汁を逃がさないようします。

次に、肉を予熱したオーブンに入れます。低温で長時間加熱することにより完全に火が通り、しかも非常に柔らかく仕上がります。

肉が緩み、内部の肉汁が均等に行き渡り、外側まで届きます。そのため、とても柔らかくジューシーな仕上がりになります。

ヒント

- 正しくつるされ切り取られた赤身の肉を使用してください。調理前に骨は取り除いてください。
- 表面を焼くために、澄ましバターや植物油などの高温に耐える適切な調理油を使用してください。
- 調理中は、肉にフタをしないでください。

調理時間は 2 時間から 4 時間程かかります。肉の大きさ、重さ、焼き加減、お好みの焼き目のつけ具合により変わります。

調理時間／肉の中心温度

肉の種類	調理時間 [分]	肉の中心温度 [°C]
サーロイン		
– レア	60 ～ 90	48
– ミディアム	120 ～ 150	57
– ウェルダン	180 ～ 240	69
豚ヒレ	120 ～ 150	63
ガモン *	150 ～ 210	68
子牛鞍下肉 *	180 ～ 210	63
ラム鞍下肉 *	90 ～ 120	60

* 骨抜き

調理後

調理温度および肉の中心温度がとても低いので、以下の利点があります。

- オーブンから出してすぐに肉をカットできます。ねかせる必要はありません。
- 調理プログラムの終了後に、料理をオーブン内に放置しても、調理の仕上がりは変化しません。料理を出すまで保温しておくことができます。
- オーブンから出してすぐの肉は、食べごろの温度になっています。すぐに冷えてしまわないために、温めておいた皿に盛り付け、熱いソースやグレービーをかけて出してください。

特別プログラムの「低温調理」の使用

ガラストレイ上にラックを乗せて使用してください。

- 「特別プログラム ☼」を押します。
- 「低温調理」を押します。
- 温度を設定します。
- 中心温度を設定します。
- ディスプレイの指示に従います。

  予熱のため、ガラストレイおよびラックをオーブンに入れます。
- 予熱中に、コンロで肉の表面をくまなく焼きます。

⚠ やけどの恐れがあります。
加熱したオーブンに食品を出し入れしたり、食品を裏返したり、棚を調整したりするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

- 「フードプローブを使用して下さい」とディスプレイに表示されたらすぐに、表面を焼いた肉をラックに置き、フードプローブの金属の先端部分を肉の中心まで十分に刺してください。
  「ロースト」－「フードプローブ（食品用温度計）」の情報も参照してください。
- ラックを乗せたガラストレイを、オーブン内の指示された棚位置に差し込みます。

⚠ ご注意
オーブン内の上部ヒーター／グリルヒーターは熱くなっています。やけどの恐れがあります。

- フードプローブのプラグをソケットへ、かみ合うまで挿入します。
- ドアを閉めます。

プログラムの終了時には、「プロセス終了」とディスプレイに表示されます。また、アラーム音が鳴るように設定されている場合は、アラームが鳴ります（「設定」－「音量」－「アラーム音」を参照）。

肉に十分火が通っていない場合には、さらに長時間加熱できます。

低温調理

手動での温度設定

ガラストレイ上にラックを乗せて使用してください。

オーブンを予熱するために急速加熱を使用しないでください。

- ラックを乗せたガラストレイを、オーブン内の棚位置 1 に差し込みます。
- 上下加熱を選択し、温度を130 °Cに設定します。
- 「変更」－「他の設定を開く」－「急速加熱」－「オフ」を押して急速加熱をオフにします。
- ガラストレイとラックを置いたまま、オーブンを約 15 分予熱します。
- 予熱中に、レンジで肉の表面をくまなく焼きます。

⚠ やけどの恐れがあります。
加熱したオーブンに食品を出し入れしたり、食品を裏返したり、棚を調整したりするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

- 表面を焼いた肉をラックに置きます。
- 「変更」を選択します。
- 温度を 100 °C まで下げます。
- 調理時間の終了まで調理を続けます。

上記の手順を自動的に完了できるように設定することができます（「電子レンジ機能を使用しない調理モード」－「調理時間の設定」を参照）。

⚠ やけどの恐れがあります。
グリルするときは、オーブンのドアを閉じてください。ドアを開けたままの状態でグリルすると、熱風がファンで冷却されず、オーブン庫外に流れ出ます。
操作パネルが熱くなります。

プログラム

グリル

ステーキ、バーガー、トーストなど、薄い食材の調理に適しています。

熱風グリル

詰め物をした肉や鶏肉など、厚みのある食材のグリルに最適です。

上部ヒーター／グリルヒーターとファンが交互にオン／オフに切り替わります。

レンジ + グリル
レンジ + 熱風グリル

調理時間は短くなります。

300 W 以下の電子レンジ出力レベルで調理します。

トレイおよびラック

- ラックに乗せてグリルします。
- ラックに油を塗ってから、ラックに食材を置きます。

グリル早見表に関する注意

グリルレベル

– グリル

– レンジ + グリル

レベル	用途
3	薄い食材は、グリルヒーターの近くに置くことで、すばやく調理できます。
2	グラタンやパンの上面などを、ふんわり光沢のある仕上げにします。
1	厚みのある食材は、グリルヒーターから離してグリルします。

温度

– 熱風グリル

– レンジ + 熱風グリル

原則として、早見表に記載されている一番低い温度に設定してください。高い方の温度を使用すると、肉に焼き目はついても、中まで火が通りません。
薄い食材は通常 220 °C で、厚みのある食材は 180 ～ 200 °C でグリルします。

グリル

予熱

グリル開始前にドアを閉じた状態で約 5 分予熱します。

予熱中に電子レンジの出力レベルを設定しないでください。

棚位置 3 1

– グリル、レンジ + グリル
食品の高さに応じて、棚位置 2 あるいは棚位置 3 を使用します。

– 熱風グリル、
レンジ + 熱風グリル
食品の高さに応じて、棚位置 1 あるいは棚位置 2 を使用します。

グリル時間

– 魚の切り身や肉のスライスなどは、通常片面 6 ～ 8 分を目安にします。
同時にグリルする食材の厚さは、できるだけ同じにし、調理時間がまちまちにならないようにします。

– 厚みのある食材の加熱には約 7 ～ 9 分必要です。

– 詰め物をした肉は、直径 1 cm につき約 10 分を目安にします。

肉の火の通り具合の確認

切り身の肉の火の通り具合をみるには、スプーンを押し付けてみます。

レア： スプーンを押し返す力がかなり弱ければ、中は生に近い状態です。

ミディアム： いくぶん押し返す力があれば、半ば火が通っている状態です。

ウェルダン： 押し返す力が強ければ、完全に火が通っている状態です。

最も短い調理時間が経過した時点で、肉が調理されたかどうかを確認します。

ヒント

厚めの肉の表面は焼けていても中心がまだ生の場合、温度を下げるか棚位置を下げてじっくりグリルすると、中までじっくり火が通ります。

グリルする食材の下ごしらえ

肉を切ります。肉汁が出てしまうためグリルする前に塩はふりません。

赤身の肉には、必要に応じ少量の油を加えます。他の種類の油は、燃えて煙が出たりするため使用しないでください。

魚は通常の方法で洗います。うまみを出すために魚に少量の塩かレモン汁をかけると良いでしょう。

グリル

- グリル開始前にドアを閉じた状態で約 5 分予熱します。

予熱中に電子レンジの出力レベルを設定しないでください。

- 食品をラックに置きます。
- グリル および レンジ+グリル ：調理プログラム、電子レンジの出力レベル、グリルの設定を選択します。
- 熱風グリル および レンジ＋熱風グリル ：調理プログラム、電子レンジの出力レベル、温度を選択します。

⚠ やけどの恐れがあります。
加熱したオーブンに食品を出し入れしたり、食品を裏返したり、棚を調整したりするときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

- 食品を適切な棚位置に置きます（「グリル早見表」を参照）。
- ドアを閉めます。
- 調理の途中で食材を裏返します。

グリル

グリル早見表

グリル開始前にドアを閉じた状態で約 5 分予熱します。予熱中に、電子レンジ機能を使用しないでください。

お勧めの調理モード用の数字は**太字**で表示されています。
最も短い調理時間が経過した時点で、食品を確認します。
温度範囲、電子レンジの出力レベル、棚位置、調理時間に注意してください。調理に使用する肉の量、調理方法に基づく目安が記載されています。

グリルする材料	棚位置	グリル		熱風グリル	
		レベル	時間 [分] 1)	温度 [°C]	時間 [分] 1)
薄切り					
ビーフステーキ	2/3 2)	**3**	**18 ～ 22**	220	10 ～ 16
ケバブ	2	–	–	220	15 ～ 20
チキンケバブ	2	–	–	220	15 ～ 20
カツレツ	2/3 2)	–	–	220	14 ～ 18
ハンバーグ	2/3 2)	**3**	**20 ～ 25**	220	20 ～ 25
ソーセージ	2/3 2)	**3**	**15 ～ 20**	–	–
魚の切り身	2/3 2)	**3**	**15 ～ 20**	–	–
マス	2/3 2)	–	–	220	20 ～ 25
トースト	2/3 2)	**3**	**2 ～ 4**	–	–
チーズトースト	2	**3**	**5 ～ 9**	–	–
トマト	2/3 2)	**3**	**10 ～ 12**	220	6 ～ 8
桃	2	**3**	**4 ～ 8**	220	7 ～ 10
厚切り					
鶏肉、約 1 kg	1/2 3)	**1/2**	**50 ～ 60**	**180 ～ 200** **150 W + 200** 4)	**45 ～ 55** **35 ～ 45**
詰め物をした肉、直径 10 cm、約 1.5 kg	1	1/2	80 ～ 100	180 ～ 200	80 ～ 100
豚肉、約 1 kg	1	–	–	**180 ～ 200**	**100 ～ 120**

棚位置／ グリル／ 熱風グリル／ 温度／ 調理時間

1) グリルの途中で食材を裏返します。
2) 食品の厚みに応じて、棚位置を選択します。
3) 熱風グリル で棚位置 2 を使用します。
4) レンジ + 熱風グリル を選択します。

電子レンジ機能を使用した解凍・温め直し・調理

	機能	／	用途
解凍		80 W	クリーム、バター、バタークリーム、クリームケーキ、チーズなど非常に柔らかくて崩れやすい食材
		150 W	その他のあらゆる種類の食品
温め直し		450 W	乳幼児用の食品
		600 W	あらゆる種類の食品、焼き色をつける必要のない調理済み冷凍食品
		850 W	
		1000 W	ドリンク類
調理		850 W 加熱	キャセロール お粥やライスプディング 焼き色をつける必要のない冷凍食品
		450 W 調理の中盤	
		150 W 煮立て	
	調理時間を短縮したい場合、およびパリッと仕上げたい場合は、電子レンジ機能を利用する組み合わせプログラムを選択します。		
		300 W + 160 ～ 180 °C	最初に高温で表面を焼き、それから低温で調理を続けます。
		300 W + 150 ～ 170 °C	グラタンなど、焼き目をつける調理済み食品

電子レンジ（単独）／ MW（レンジ）+ オートロースト／ レンジ + 熱風加熱プラス／ 温度

必要な調理時間は、食材の性質や量、初めの温度により大きく異なります。例えば、冷凍されていた食品は室温の食品より温め直しに時間がかかります。
該当する早見表を参照してください。

電子レンジ機能を使用した解凍・温め直し・調理

食品を解凍、温め直し、または調理する前に

- 食品（冷凍食品を含む）を電子レンジでの使用に適した皿に入れ、フタをします。
- 皿をガラストレイの中央に置き、トレイを棚位置 1 に差し込みます。

温め直しや調理の温度をフードプローブを使用して確認できます（本製品付属の取扱説明書「ロースト」－「フードプローブ（食品用温度計）」を参照）。

電子レンジ機能を利用した組み合わせプログラムを使用する場合

電子レンジでの使用に適した耐熱容器のみ使用してください。

通常は、フタをする必要はありません。MW（レンジ）+ オートロースト や、レンジ + グリル を使用する場合は、フタを使用しないでください。焼き色がつかなくなります。

- 棚位置 2 にガラストレイを置きます。

アルミホイルの食器に入った調理済み食品は、ガラストレイに置いてください。

食品を解凍、温め直し、または調理している最中

- 食品を何回か混ぜる、または裏返します。外側の方が早く加熱されるので、外側から中央に向かって料理をかき混ぜます。

食品を解凍、温め直し、または調理した後に

熱が食品の全体に均一に伝わるように、室温で食品を数分休ませます。

⚠ やけどの恐れがあります。
乳幼児用の食品などを温め直す場合は、料理を混ぜるか容器を振り、温度が高すぎないことを確認してください。室温で休ませた後にも、もう一度温度を確認してください。やけどの恐れがあります。

⚠ やけどの恐れがあります。
オーブンから皿や容器を取り出すときは、十分注意してください。マイクロ波を使うことで、通常は（硬く焼かれた陶器などを除く）容器自体で熱は発生しませんが、食品から容器に熱が伝わり、容器が高温となることもあります。鍋つかみをご使用ください。

調理したり温め直したりする場合は、食品を十分に加熱してください。

食品が十分な温度で調理されたか不確かな場合は、オーブンに戻してさらに調理したり温め直したりしてください。

ひき肉、鶏肉、魚などの傷みやすい食材は、十分に加熱してください。温め直しや調理の温度をフードプローブを使用して確認できます（「ロースト」－「フードプローブ（食品用温度計）」を参照）。

中心温度を以下の温度より高く設定してください。
70 °C（魚）
85 °C（鶏肉）

食品を温め直す際のヒント

⚠ 乳幼児や小さなお子様用の食品や飲み物を電子レンジで加熱または温め直すことはお勧めしません。乳幼児や小さなお子様用の食品や飲み物を電子レンジで加熱する場合は、使用者の判断のもと、十分な配慮をもって行ってください。殺菌または滅菌された食品は、450 W の出力レベルで 30 秒から 1 分間、ゆっくりと加熱してください。加熱が終了したら、乳児がやけどをしない温度であるか実際に口に含んでみて確認してください。他の食品や飲み物を温め直す場合は、高温に加熱し、食べるのに適した温度まで冷まします。粉ミルク類については、メーカーの指示に従ってください。

密封された容器、瓶、またはボトルに入った食品や液体を調理または温め直すことはしないでください。哺乳瓶を使用する場合は、スクリュー式のキャップおよびニップルは取り外してください。取り外さないと、圧力によりボトルや容器が爆発し、負傷する恐れがあります。

液体を加熱する場合は、付属の沸騰棒を必ず容器に入れます。
沸騰棒を使用することで、液体が均一に加熱され、適切なタイミングで泡が発生します。

殻付きおよび殻をむいたゆで卵をレンジ（単独）≋で温め直すことは避けてください。爆発することがあります。

調理する際のヒント

トマト、ソーセージ、皮付きのジャガイモ、ナスなど厚い皮の付いた食材は、蒸気の逃げ道を作り、破裂を防ぐために、いくつかの穴または切り目を入れてください。

殻付きの卵をレンジ（単独）≋で温めるには、専門店で購入できる特別に設計された卵ゆで器を使用する必要があります。卵は、オーブンから取り出した後でも、爆発することがあります。

殻から割った卵を電子レンジ機能で調理する場合は、必ず卵黄膜にいくつかの穴を開けてから調理してください。穴を開けないと、卵黄が爆発することがあります。

電子レンジ機能を使用した解凍・温め直し・調理

用途	説明
量の多い食品の解凍 (2 kg の魚など)	棚位置 1 に差し込んだガラストレイに食品を乗せて解凍します。
食品の温め直し	パン粉をまぶした肉や魚以外の食品を温め直すときは、必ずフタやカバーで食品を覆ってください。
野菜の調理	保存されていた野菜は、少量の水を加えて調理します。 野菜の調理時間は、野菜の硬さによって異なります。新鮮な野菜は、保存されていた野菜と比べて水分を多く含むため、一般的により短い時間で調理できます。
冷凍加工食品の調理	冷凍加工食品は、解凍と温め直しを一度で行えます。パッケージに記載の指示に従ってください。

解凍・温め直し・調理の早見表

以下の注意はすべての早見表に当てはまります。

- 電子レンジの推奨出力レベル、調理時間、料理を室温に置く時間に注意してください。食品の硬さや密度、量、温度などに基づいて計算されています。
- 通常は、記載された範囲の中間の時間を選択してください。
- 食品をガラストレイに置き、ガラストレイを棚位置 1 に差し込みます。

解凍早見表

	分量	≋ 150 W ◴ [分]	80 W ◴ [分]	室温に置く時間 [分] [1)]
乳製品				
生クリーム	250 ml	–	13 ～ 17	10 ～ 15
バター	250 g	–	8 ～ 10	5 ～ 10
スライスチーズ	250 g	–	6 ～ 8	10 ～ 15
牛乳	500 ml	14 ～ 16	–	10 ～ 15
クワルク	250 g	10 ～ 12	–	10 ～ 15
ケーキ／ペーストリー／パン				
スポンジケーキ	1 個、約 100 g	1 ～ 2	–	5 ～ 10
スポンジケーキ	300 g	4 ～ 6	–	5 ～ 10
フレッシュフルーツケーキ	3 個、約 300 g	6 ～ 8	–	10 ～ 15
バターケーキ	3 個、約 300 g	5 ～ 7	–	5 ～ 10
クリームケーキ	1 個、約 100 g	–	1.5	5 ～ 10
	3 個、約 300 g	–	4 ～ 4.5	5 ～ 10
パン／パフペーストリー	4 個	6 ～ 8	–	5 ～ 10
果物				
イチゴ、ラズベリー	250 g	7 ～ 8	–	5 ～ 10
カシス（赤黒）	250 g	8 ～ 9	–	5 ～ 10
プラム	500 g	12 ～ 16	–	5 ～ 10
肉の種類				
牛ひき肉	500 g	16 ～ 18	–	5 ～ 10
鶏肉	1000 g	34 ～ 36	–	10 ～ 15
野菜				
エンドウ豆	250 g	8 ～ 12	–	5 ～ 10
アスパラガス	250 g	8 ～ 12	–	10 ～ 15
豆	500 g	13 ～ 18	–	10 ～ 15
赤キャベツ	500 g	15 ～ 20	–	10 ～ 15
ホウレンソウ	300 g	12 ～ 14	–	10 ～ 15

≋ 電子レンジ／◴ 解凍時間

1) 熱が食品の全体に均一に伝わるように、室温で食品を数分休ませます。

電子レンジ機能を使用した解凍・温め直し・調理

温め直し早見表

ドリンク類 [2]	分量	≋ 1000 W ◷ [分]	≋ 450 W ◷ [分]	室温に置く時間 [分] [1]
コーヒー（飲むときの温度 60 ～ 65 °C）	カップ 1 杯 (200 ml)	00:50 ～ 1:10	–	–
牛乳（飲むときの温度 60 ～ 65 °C）	カップ 1 杯 (200 ml)	1 ～ 1:50 [3]	–	–
水（沸騰させる）	カップ 1 杯 (125 ml)	1 ～ 1:50	–	–
哺乳瓶（ミルク）	約 200 ml	–	00:50 ～ 1 [3]	1
温ワイン、グロッグ（飲むときの温度 60 ～ 65 °C）	グラス 1 杯 (200 ml)	00:50 ～ 1:10	–	–

食品 [3]	分量	≋ 600 W ◷ [分]	≋ 450 W ◷ [分]	室温に置く時間 [分] [1]
ベビーフード（常温）	1 瓶 (200 g)	–	00:30 ～ 1	1
ローストされたカツレツ	200 g	3 ～ 5	–	2
ローストされた魚の切り身	200 g	3 ～ 4	–	2
グレービーソースで煮込んだローストビーフ	200 g	3 ～ 5	–	1
付け合せ調理	250 g	3 ～ 5	–	1
野菜	250 g	4 ～ 5	–	1
グレービー	250 ml	4 ～ 5	–	1
スープ／キャセロール	250 ml	4 ～ 5	–	1
スープ／キャセロール	500 ml	7 ～ 8	–	1

≋ 電子レンジ／◷ 温め直し時間

1) 熱が食品の全体に均一に伝わるように、室温で食品を数分休ませます。

2) 付属の沸騰棒をカップやグラスに入れてください。

3) 調理前の温度が約 5 °C であることを前提とした時間です。
冷蔵庫で保存しない食材の場合は、調理前の温度が 20 °C であると想定します。
ベビーフード、デリケートな泡立てたソースを除くその他のすべての食品は、70 ～ 75 °C まで温め直します。

調理早見表

	分量	850 W ◷ [分]	+	450 W ◷ [分]	室温に置く時間 [分] [1)]
肉の種類					
グレービーソースで煮込んだミートボール（肉 400 g）		10 ～ 12			2 ～ 3
シチュー（肉 750 g）		16	+	15	2 ～ 3
鶏肉					
マスタードソース仕立ての鶏肉	約 800 g	4	+	12	2 ～ 3
チキンカレー	約 900 g	5	+	12	2 ～ 3
チキンリゾット	約 1.6 kg	10	+	15	3 ～ 5
魚類					
ソース仕立ての切り身	約 900 g	8 ～ 10			2 ～ 3
フィッシュカレー	約 1.5 kg	5	+	12	3 ～ 5
生野菜					
ニンジン	300 g	2	+	6	2
カリフラワー（房）	500 g	6	+	10	2
エンドウ豆	450 g	5	+	10	2
ピーマン（スライス）	500 g	5	+	10	2
コールラビ（スティック）	500 g	3	+	8	2
芽キャベツ	300 g	3	+	9	2
アスパラガス	500 g	5	+	8	2
ブロッコリー（房）	300 g	4	+	4	2
西洋ネギ	500 g	5	+	8	2
グリーンビーンズ	500 g	4	+	12	2
冷凍野菜					
エンドウ豆、ミックスベジタブル	450 g	5	+	11	2
ホウレンソウ	450 g	5	+	7	2
芽キャベツ	300 g	4	+	6	2
ブロッコリー	300 g	3	+	6	2
西洋ネギ	450 g	4	+	8	2
デザート					
クワルクスフレ（クワルク 500 g）		10 ～ 12		–	–
フルーツコンポート（果汁 500 ml または果物 500 g）		6 ～ 8		–	–

≋ 電子レンジ／◷ 調理時間

1) 熱が食品の全体に均一に伝わるように、室温で食品を数分休ませます。

その他の調理方法

本製品には、自動プログラムの他に、以下のような特別プログラムがあります。

- 解凍
- 乾燥
- 温め直し（プレート料理の温め直し）
- イースト生地の発酵
- ピザ
- 食器温め
- サバトプログラム
- 低温調理

この調理方法に関しては「低温調理」に記載されています。

本セクションでは、以下の調理方法に関してもご説明します。

- ジェントルベーキング
- 瓶詰
- 冷凍食品・加工食品

解凍

解凍機能を使用して、冷凍食品を徐々に解凍します。

電子レンジでの使用に適した耐熱容器のみ使用してください。

- 「特別プログラム ☼」を押します。
- 「解凍」を押します。
- 食品の種類を選択します。
- 食品の重量を入力します。
- ディスプレイの指示に従います。

空気が庫内を循環し、食品を徐々に解凍します。

⚠ サルモネラ中毒の恐れがあります。鶏肉を解凍する場合は、衛生的な方法で行うことが特に大切です。鶏肉から解け出た汁気は調理に使用しないでください。汁気を捨て、トレイ、シンク、手をよく洗ってください。

ヒント

- 包装は取り除き、解凍する食材をガラストレイに置きます。
- 鶏肉を解凍する場合は、ガラストレイの上にのせたラックに乗せて解凍します。溶け出した汁気に肉が浸らないようにします。
- 魚は調理前に完全に解凍する必要はありません。表面にハーブを振りかけたり、味付けできる程度にまで解凍されていれば十分です。

その他の調理方法

乾燥

このプログラムは、食品を乾燥して保存する伝統的な方法のためのものです。

温度は 80 °C から 100 °C まで設定できます。

乾燥させる果物や野菜は、熟しており、傷がないことが重要です。

■ 乾燥する食品の準備

– リンゴは皮をむき芯を抜いて、厚さ 0.5 cm にスライスします。

– プラムは必要であれば種を取ります。

– ナシは皮をむき芯を抜いて、V 字型に厚く切ります。

– バナナは皮をむきスライスします。

– マッシュルームは洗って半分に切るかスライスします。

– パセリやディルは茎から取ります。

■ 乾燥させる食品をガラストレイやラック上に均等に配置します。

■ 「特別プログラム」を押します。

■ 「乾燥」を押します。

■ 必要であれば推奨温度を変更し、乾燥時間を設定します。

■ ディスプレイの指示に従います。

食品	乾燥時間
果物	2 ～ 8 時間
野菜	3 ～ 8 時間
ハーブ類 *	50 ～ 60 分

* **このプログラムではファンを使用するので、ハーブ類の乾燥には上下加熱を使用し、温度を 80 °C から 100 °C に設定してください。**

■ 庫内に結露が発生した場合は、温度を下げてください。

⚠ やけどの恐れがあります。
乾燥したハーブをオーブンから取り出すときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

■ 果物や野菜を乾燥させた後は、冷えるまで時間をおきます。

ドライフルーツは完全に乾燥し、しかも柔らかく弾力がなければなりません。

■ 密封した缶や瓶に保存します。

温め直し

このプログラムは、調理済みの食品を温め直すためのものです。

電子レンジでの使用に適した耐熱容器のみ使用してください。

- 温め直す食品を食器に入れてラックに置きます。フタをしないでください。
- 「特別プログラム」を押します。
- 「温め直し」を押します。
- 食品の種類を選択します。
- 食品の重量を入力します。
- ディスプレイの指示に従います。

⚠ やけどの恐れがあります。
料理をオーブンから取り出すときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。熱いお湯が食器の下部に溜まることがあります。

イースト生地の発酵

このプログラムは、イースト生地を発酵させるためのものです。

温度は 30 °C から 50 °C まで設定できます。

- 「特別プログラム」を押します。
- 「イースト生地の発酵」を押します。
- 必要であれば推奨温度を変更し、乾燥時間を設定します。
- ディスプレイの指示に従います。

その他の調理方法

ピザ

このプログラムは、ピザを焼くためのものです。

温度は160 °Cから250 °Cまで設定できます。

- 「特別プログラム ☼」を押します。
- 「ピザ」を押します。
- 必要であれば推奨温度を変更し、調理時間を設定します。
- ディスプレイの指示に従います。

食器温め

このプログラムは、食器を温めるためのものです。

温度は 50 °C から 80 °C まで設定できます。

耐熱性の食器を使用してください。

- ラックを棚位置 1 に置き、予熱する食器をラックに置きます。
- 「特別プログラム ☼」を押します。
- 「食器温め」を押します。
- 必要であれば推奨温度を変更し、調理時間を設定します。
- ディスプレイの指示に従います。

⚠ やけどの恐れがあります。
食器をオーブンから取り出すときは、耐熱性のある鍋つかみをご使用ください。

- 加熱した食器をオーブンから取り出します。
- オーブンをオフにします。

サバトプログラム

このプログラムは、宗教上のしきたりのためのものです。

サバトプログラムを選択し、それから調理モードおよび温度を選択します。

サバトプログラムは、ドアを開けて、閉めてからでなければ開始しません。

– 調理プログラムは上下加熱 を使用し、約 5 分後に開始します。

– オーブンは設定した温度まで加熱し、その温度を最大 72 時間保ちます。

– 庫内の照明は、ドアを開けても点灯しません。

「設定」–「照明」–「オン」を選択してある場合は、プログラムの実行中照明は点灯し続けます。

– プログラムの実行中は、「サバトプログラム」とディスプレイに表示さ続けます。

– 時刻表示はオフになります。

開始したサバトプログラムは変更できません。また、「ユーザープログラム」の下にサバトプログラムを保存できません。

サバトプログラムは、オーブンをオフにしないとキャンセルできません。

サバトプログラムの使用

■「特別プログラム」を押します。

■「サバトプログラム」を押します。

■ 上下加熱 を押します。

キッチンタイマーを使用している場合は、サバトプログラムを開始できません。

■ 温度を設定します。

■「OK」を押します。

オーブンに食品を入れる準備が整いました。

■ プログラムを開始するときに、ドアを開けます。

■ 食品をオーブンに入れます。

■ ドアを閉めます。

5 分後に、オーブンのヒーターがオンになります。

予定より早くプログラムを終了したい場合は以下の操作を行います。

■ オン／オフ センサー ① を押し、オーブンが自動的にオフになるまで待ちます。

その他の調理方法

ジェントルベーキング

ジェントルベーキング機能は、上面をパリッとさせたいパンやグラタンに最適です。

温度は100 °Cから 230 °Cまで設定できます。

■ 調理モードを押します。

■「ジェントルベーキング」を押します。

■ 必要な場合は、推奨温度を変更します。

■ ディスプレイの指示に従います。

以下の表はベーキングの例です。

食品	[°C]	棚位置	[分]
ラザニア	190	2	45 ～ 60
ポテトグラタン	180	2	55 ～ 65
野菜	180	2	55 ～ 65
パスタ	190	2	40 ～ 50

温度／棚位置／調理時間その他のレシピに関しては、熱風加熱プラス用の温度および時間を目安として使用します。

冷凍食品・加工食品

ヒント

ケーキ・ピザ・バゲット

– ラックにベーキングペーパーを敷き、その上に置きます。

– 各食品の包装に記載されている推奨温度の中で、最も低い温度を使用してください。

フライドポテト・コロッケ等の加熱

– ラックにベーキングペーパーを敷き、その上に置きます。

– 各食品の包装に記載されている推奨温度の中で、最も低い温度を使用してください。

– 調理中に何度か裏返します。

方法

健康のため、食材を適切な状態に調理することが大切です。

ケーキ、ピザ、フライドポテトなどは、ほどよいきつね色に焼き、焦がさないように注意してください。

■ 各食品の包装に記載されている調理モード、推奨温度を使用してください。

■ オーブンを予熱します。

■ 各食品の包装に記載されている棚位置に食品を置きます。

■ 各食品の包装に記載されている、最も短い調理時間が経過した時点で、食品を確認します。

ヒント：本製品にはいくつかの冷凍食品・加工食品用の自動プログラムがあります（「自動プログラム」を参照）。

試験機関向けの注意事項

EN 60350 に基づく試験食品（機能：電子レンジ（単独）≋）

試験食品	≋ [W]	🕘 [分]	室温に置く時間 [分] 1)	説明
ラズベリーの解凍、250 g 2)	150	7	3 ～ 5	フタをしないでください。
牛ひき肉の解凍、500 g 2)	150	16 ～ 18	5 ～ 10	フタをしないでください。時間が半分過ぎた後食材を裏返します。
ミートローフの調理、900 g 2)	600 + 450	7 + 11	5	容器：Pyrex 03.838.80、長さ 28 cm、フタをしないでください。容器はオーブンの横幅と直角に入れてください。
ポテトグラタンの調理、1105 g 2)	300 + ⎓	35 ～ 40	5	容器：Pyrex 03.827.80
スポンジケーキのベーキング475 g 2)	450	7:30 ～ 8:30	5	容器：Pyrex 03.827.80、フタをしないでください。
チキンのグリル 、冷凍状態で 1200 g 2 ハーフ 3)	150 + ⎓	38 ～ 43	2	胸を下側に置き、中盤で裏返します。
カスタードの調理、1000 g 2)	600 + 450	3 + 20 ～ 22	120	容器：Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

≋ 電子レンジ ／ ⎓ グリル／ 🕘 解凍時間あるいは調理時間

1) 熱が食品の全体に均一に伝わるように、室温で食品を数分休ませます。

2) 棚位置 1 にガラストレイを置きます。

3) 棚位置 1 にガラストレイとラックを置きます。

EN 60350 に基づく試験食品（電子レンジ機能を使用しない調理モード）

試験食品	型／ ガラストレイ	機能	[°C]	棚位置	[分]
ドロップクッキー	ガラストレイが 1 枚	熱風加熱プラス	140	1	42 ～ 49
	ガラストレイが 2 枚	熱風加熱プラス	140	2+3	42 ～ 49
	ガラストレイが 1 枚	上下加熱	160	2	22 ～ 27 + 予熱
スポンジケーキ	丸型 直径 26 cm、暗い色	熱風加熱プラス	170		32 ～ 37
	丸型 直径 26 cm、暗い色	上下加熱	180		18 ～ 24 + 予熱
アップルパイ	丸型 直径 20 cm、暗い色	熱風加熱プラス	160		110 ～ 120
	丸型 直径 20 cm、暗い色	熱風ベーキング	160		110 ～ 120
	丸型 直径 20 cm、暗い色	上下加熱	170		65 ～ 75
ミニケーキ	ガラストレイが 1 枚	熱風加熱プラス	150	2	30 ～ 36
	ガラストレイが 2 枚	熱風加熱プラス	140	2+3	44 ～ 50
	ガラストレイが 1 枚	上下加熱	160	2	28 ～ 32 + 予熱
トースト	ラック	グリル	レベル 3	3	5 ～ 7 + 5 分 予熱
グリルビーフバーガー (12 個)	ラック + ガラストレイ	グリル	レベル 3	2	片面：16 ～ 18 もう片面：12 ～ 14 + 5 分 予熱

熱風加熱プラス／上下加熱／熱風ベーキング／グリル／温度／棚位置／調理時間

⚠ やけどの恐れがあります。
オーブンのヒーターがオフになっており、庫内が冷えていることを確認してください。

⚠ けがの恐れがあります。
製品を掃除するときは、スチームクリーナーは絶対に使用しないでください。蒸気が電気部品に達してショートの原因になることがあります。

オーブンが冷めたら、庫内、ドアの内側、およびドアシール（パッキン）を掃除します。汚れを長い間放置すると、落ちにくくなったり、落とせなくなったります。最悪の場合、ひどい汚れを放置するとオーブンが損傷することがあります。

ドアおよびドアシールに損傷などがないかどうかを確認してください。
損傷が見られる場合は、修理技術者による修理が完了するまで電子レンジ機能を使用しないでください。

不適切な洗剤

本製品の損傷を防ぐため、以下のものは使用しないでください。

- ナトリウム化合物、アンモニア、酸、塩素系漂白剤を含む洗剤
- カルキ除去剤を含む洗剤(オーブン前面に)
- 粉末またはクリーム状の研磨剤
- 溶剤を含む洗剤
- ステンレス用の洗剤
- 食器洗い機用クリーナー
- ガラス用の洗剤
- セラミックヒーター用の洗剤
- 硬い研磨用ブラシやスポンジ
  (研磨剤を付けて使用したことのある、たわし、ブラシ、スポンジなど)
- メラミン製おそうじ用消しゴム
- 尖った金属のべらなど
- 金属たわし
- ステンレス製スチールパッド
- しみ落とし
- オーブン用クリーナー *

* ただし、ひどい汚れをパーフェクトクリーン加工が施された表面から取り去る場合は使用できます。

汚れを放置しておくと落とせなくなる可能性があります。
定期的にお掃除をしないで継続的にオーブンを使用すると、汚れを落とすことがさらに困難になります。
そのため、汚れはご使用のたびに落とすことをお勧めします。

食器洗い機では洗えるのは、ガラストレイおよび沸騰棒だけです。

ヒント

– 吹きこぼれた果汁やケーキの生地などの汚れは、オーブンやトレイが温かいうちに取り除くようにします。オーブンが熱くないことを確認してください。やけどの恐れがあります。

– 上部ヒーター／グリルヒーターを引き下げることで楽に掃除できます。

– 庫内の臭いを中和するには、水と少量のレモン汁を入れた容器を庫内に置いて、数分間沸騰させます。

普通の汚れ

布またはスポンジの水気を良く切ってください。また、オーブン庫内のすき間などに水やその他の液体が入らないように注意してください。

■ 普通の汚れは、きれいなスポンジとお湯に溶かした食器用台所洗剤で、または湿らせたマイクロファイバークロスで直ちに取り除きます。

■ 汚れを落としたあとは、洗剤が残らないようにきれいな水でよくすすぎます。特にパーフェクトクリーン加工面では、残った洗剤によって、汚れがこびり付きにくい性質が損なわれる恐れがあります。

■ 洗浄・すすぎの後は、柔らかい布で表面を拭き取ります。

フードプローブ（食品用温度計）

■ 湿らせた布以外でフードプローブを拭かないでください。

フードプローブを水につけたり、食器洗い機で洗ったりしないでください。フードプローブが損傷します。

掃除とお手入れ

頑固な汚れ

吹きこぼれた果汁やローストの肉汁によって表面が変色したままになったり、部分的につやが落ちてしまうことがあります。変色したままになっても、ほうろうの効果に影響はありません。これらの変色箇所を無理に消し取ろうとしないでください。これらの汚れは、本取扱説明書の指示に従って掃除してください。

■ 頑固な汚れは、お湯に溶かした食器用台所洗剤で濡らし、効果が出るまで数分待ちます。

■ その後に、キッチン用スポンジの硬い面を使用できます。

■ 掃除の後に、完全に水ですすぎ、柔らかく乾いた布で拭き取ります。

■ パーフェクトクリーンほうろう加工についた非常に頑固な汚れは、オーブンの温度が下がってから行う必要があります。

市販のオーブンクリーナーは、冷えたオーブンに対してのみ使用できます。使用時間は最大 10 分です。

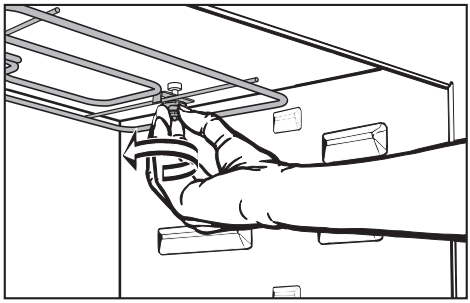
■ その後に、キッチン用スポンジを使用できます。

■ 掃除の後に、オーブンクリーナーの残りをよく水ですすぎ、柔らかい布で拭き取ります。

上部ヒーター／グリルヒーターの引き下げ

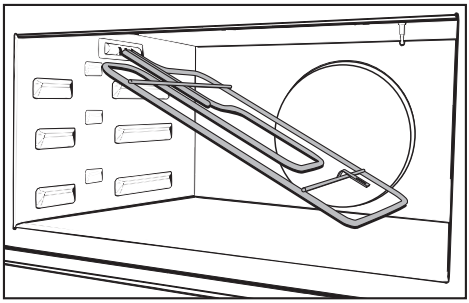
庫内の天井面の汚れがひどい場合は、上部ヒーター／グリルヒーターを引き下げることで楽に掃除できます。

⚠ やけどの恐れがあります。
オーブンのヒーターがオフになっており、冷えていることを確認してください。



■ 上部ヒーター／グリルヒーターを引き下げるには、ネジをゆるめる必要があります。

上部ヒーター／グリルヒーターは無理に引き下げないでください。壊れる可能性があります。



■ 上部ヒーター／グリルヒーターを注意深く引き下げます。

■ オーブンの天井面を、湿らせた布や食器洗いスポンジで定期的に掃除してください。

■ 掃除した後は、ゆっくりと上部ヒーター／グリルヒーターを元の位置に戻します。ネジを締めて、ヒーターを元の位置に固定します。

こんなとき、どうしたらいい？

ここでは、弊社コンタクトセンターにお問い合わせいただく前に、軽度のトラブル（誤った操作によるものを含む）を解決するヒントを説明します。ここに記載された手順を実施しても解決できない場合は、弊社コンタクトセンターまでお問い合わせください（連絡先は最終ページをご覧ください）。

⚠ けがの恐れがあります。

設置、メンテナンス、および修理は適切な認定を受けた有資格者が行う必要があります。
無資格者による修理などは危険です。
正規の修理技術者以外による作業によって生じた損害は、保証対象外となります。
ご自身でオーブンのケースを開けたりしないでください。

問題	考えられる原因と解決方法
画面が表示されない。	時刻表示がオフに設定されています。時刻はオーブンをオンにしないとディスプレイに表示されません。 時刻を常に表示させることもできます（「設定」－「現在時刻」－「時刻表示」を参照）。
	電気がオーブンに届いていません。 ■ ブレーカー（ヒューズ）が落ちていないかどうかを確認します。落ちている場合、電気の有資格者または弊社コンタクトセンターにご連絡ください。
スタートしない。	■ 電子レンジ機能を使用している場合は、出力レベルと調理時間が入力されているかを確認してください。 ■ 組み合わせプログラムを使用している場合は、出力レベル、電子レンジ機能 ≋ の調理時間、オーブン調理モードの温度の各設定が入力されているかを確認してください。

問題	考えられる原因と解決方法
オーブンをオンにしようとすると、「システムロック 🔒」とディスプレイに表示される。	システムロック 🔒 が作動中です。 🔒 記号を 6 秒以上押すことにより、システムロックが解除され、調理プログラムを実行できるようになります。 システムロックを常に停止させておくことができます（「設定」－「システムロック 🔒」を参照)。
オーブンが加熱しない	■ デモモードが「オン」に設定されていないかどうかを確認します（「設定」－「ショールームプログラム」を参照)。 デモモードがオンに設定されている場合、オーブンは作動しますが加熱はしません。 ■ デモモードを停止します。
「停電－プログラムが中断されました。」とディスプレイに表示される。	停電が発生し、そのために進行中のプログラムが停止しました。 ■ オーブンをオフにして、再度オンにします。 調理プログラムを改めて開始します。
「12:00」とディスプレイに指示される。	200 時間以上の停電が起こりました。 ■ 日付と時刻を再設定します。
「最大運転時間に達しました」と突然ディスプレイに表示される。	オーブンが異常に長い時間作動し続けており、切り忘れ防止機能が作動しました。 ■「OK」を選択します。⮌ を押して、「プロセス終了」の表示を消します。 オーブンが使用できるようになります。
「⚠ 故障 XX」とディスプレイに表示される。	お客様では解決できない問題が発生しました。 ■ 弊社コンタクトセンターにご連絡ください。

こんなとき、どうしたらいい？

問題	考えられる原因と解決方法
オーブンがフードプローブを認識しない。中心温度を設定できない。	■ フードプローブがソケットにきちんと差し込まれているか確認します。 きちんと差し込まれているにもかかわらず、オーブンがフードプローブを認識しない場合は、フードプローブが故障しています。 代わりのフードプローブをミーレに、あるいはミーレ代理店、販売店にご注文していただく必要があります。
電子レンジ（単独）≋の使用中にドアを開けると、作動音が止まる。	これは故障ではありません。電子レンジの使用中にドアを開けると、冷却ファンが自動的に停止します。
調理プログラムが終わった後にノイズが聞こえる。	調理プログラムの終了後も冷却ファンは作動しつづけます（「設定」－「冷却ファン作動」を参照）。
電子レンジ機能を使用中に異常音が聞こえる。	■ 金属製の容器の使用により火花が発生していないかを確認してください（「電子レンジでの使用に適した容器」を参照）。
	■ 食品をアルミホイルで覆っていないかを確認してください。覆っている場合は、ホイルを取り除きます。
	■ オーブン庫内にラックがないか確認してください。 電子レンジ機能を使用するときは、必ずガラストレイを使用してください。
オーブンの電源が切れる	オーブンの電源がオンになって、あるいは調理プログラムが終了して一定時間内に何もアクションがなければ、省エネのためにオーブンは自動的にオフになります。 ■ オーブンを再度オンにします。

問題	考えられる原因と解決方法
ベーキング早見表の時間が経過してもケーキやクッキーが焼けていない。	レシピに記載されている温度と異なる温度が使用されています。 ■ レシピに記載されている温度を選択します。
	レシピに記載されている量と異なる量の材料が使用されています。 ■ レシピを再確認します。水分や卵の量を増やすと、生地の水分が増すので、焼き時間を長くしなければなりません。
焼きむらがある。	誤った温度、あるいは誤った棚位置を選択しています。 ■ 少々の焼きむらが出るのは異常ではありません。焼きむらがはげしい場合は、設定温度および棚位置が正しいかどうかを確認します。
	焼き型の材質や色が選択した調理モードに適していません。光沢のある焼き型は適していません。次回は、別の焼き型を使用してください。光沢のある容器は熱を反射するため、食品に熱が届きにくくなります。その結果、食品が完全に調理されません。 ■ ベーキングには、光沢のない暗い色の型が適してします。

こんなとき、どうしたらいい？

問題	考えられる原因と解決方法
電子レンジ（単独）≋を使用した場合に、食品が十分に加熱されていない、または設定した調理時間が終了しても調理が不十分である。	■ 電子レンジ機能を利用したプログラムを中断した後に、プログラムを再開したかどうかを確認してください。
	■ 調理または温め直す際、電子レンジ機能で設定した出力レベルに対して正しい調理時間を選択したかを確認してください。 出力レベルが低いほど、調理に時間がかかります。
電子レンジ機能で食品を調理または温め直した後に、食品の温度がすぐに低くなる。	電子レンジ機能で食品を調理すると、最初に外側が加熱されます。その後に熱は中心に向かって伝わります。高い出力レベルで調理した場合、熱が食品の中心部にまで達していない可能性があります。外側は熱くても、中心部が冷たいことがあります。数種類の食材を並べた料理など、異なる密度の食材を温め直す場合は、低い出力レベルから開始して、長い調理時間を設定することをお勧めします。
オーブンの照明がすぐにオフになる。	オーブンの照明は、15 秒後にオフになるように設定されています（初期設定）。 この初期設定は変更できます（「設定」－「照明」を参照）。

問題	考えられる原因と解決方法
オーブンの照明がつかない。	庫内灯のハロゲンランプを交換する必要があります。 ■ 弊社コンタクトセンターにご連絡ください。 ■ 本製品を電源に接続し直します。

アフターサービス・型式表示シール

ご自分では修理できない故障が生じた場合や、本製品が保証期間中の場合は、下記にお問い合わせください。

– ミーレ販売代理店

あるいは

– ミーレ・ジャパンのコンタクトセンター

ご連絡先の情報は取扱説明書の最終ページを参照してください。

コンタクトセンターにお問い合わせになる場合、型式表示シールに記載された、ご使用の機器の型番と製造番号をお知らせください。

型式表示シールは、オーブンドアを開くと現れるフロントフレームに貼られています。

注意：
電話などによる問い合わせで解決できる問題でも、弊社の技術者が訪問した場合は、訪問料金が発生します。

■ 修理受付および製品に関するご相談や使い方についてのお問い合わせは月－金（土日祝を除く）の 9:00 から 17:30 までとさせていただきます。

電源接続

電気配線等の作業は、すべて厳正に国および地域の電気設備基準にしたがって適任な有資格者が行わなければなりません。

無資格者による設置、修理、その他の工事は危険です。当社は、無許可の工事の責任は負いかねます。

設置または修理作業が完了するまで、本製品の電源を切ってあることを確認してください。

本製品は必ず正しく設置してから使用してください。すべての電気部品を確実に遮へいするには正しく設置する必要があります。充電部は露出させないでください。

本製品を延長コードで電源と接続しないでください。延長コードを使用した場合、本製品の安全性は保証されません。

電圧、定格消費電力、周波数については、型式表示シールに記載してあります。これらの数値が屋内の主電源に一致していることを確認してください。

本製品の接続は、必ず電気設備基準に合ったブレーカーを経由して行ってください。

また、開閉スイッチは容易に点検できる位置に設けることが必要です。

＜重要＞

単相三線式 200V 20A（アース付）専用コンセントコードにて納品されます。

コンセントの形状を確認の上、確実に接続してください。

＜警告＞

本製品は、必ず接地（アース）してください。

＜重要＞

本製品の電気的安全性は、電気設備基準に合った有効な接地を行って初めて約束できます。この基本的な安全基準を電気工事士がテストすることはとても重要なことです。感電などの不十分な接地の結果に対する製造者責任は負いかねます。

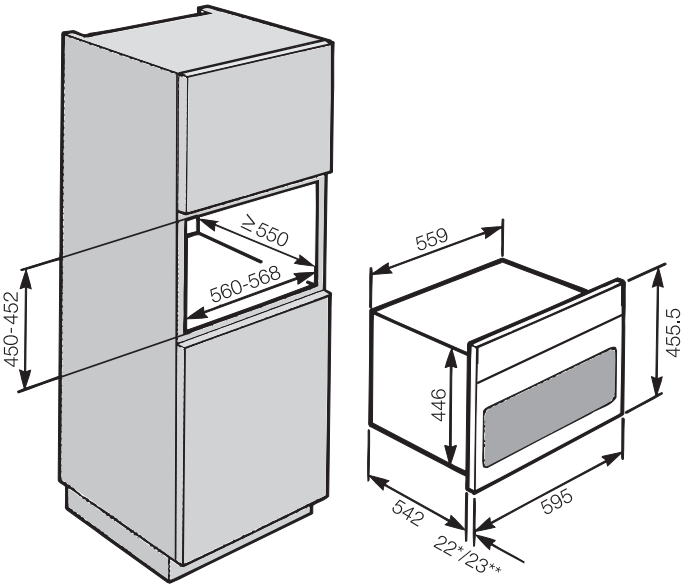
直接的または間接的に、不正な設置や接続が行われた場合の被害・損害に対しては、いずれの場合も製造者責任を負いかねます。

取り付け図

本製品および設置場所の寸法

寸法は mm 単位

トールユニットの設置

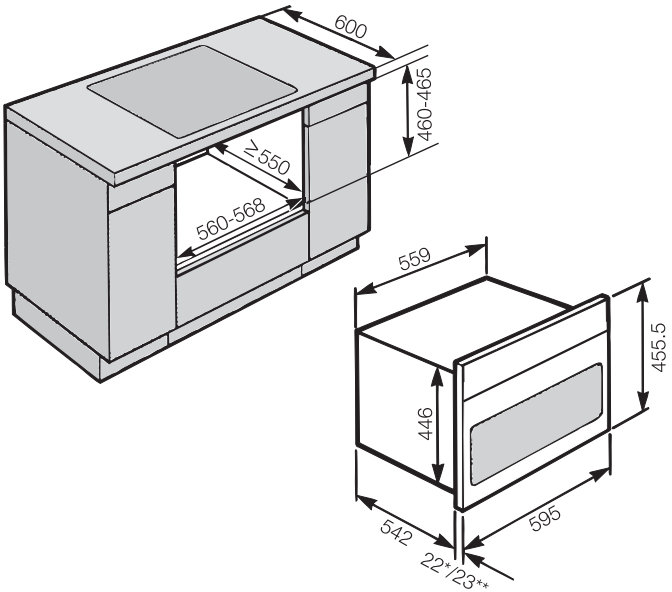


* 前面がガラスのオーブン

** 前面が金属のオーブン

ベースユニットの設置

クッカーの下に設置する場合は、クッカーの設置指示も考慮に入れる必要があります。



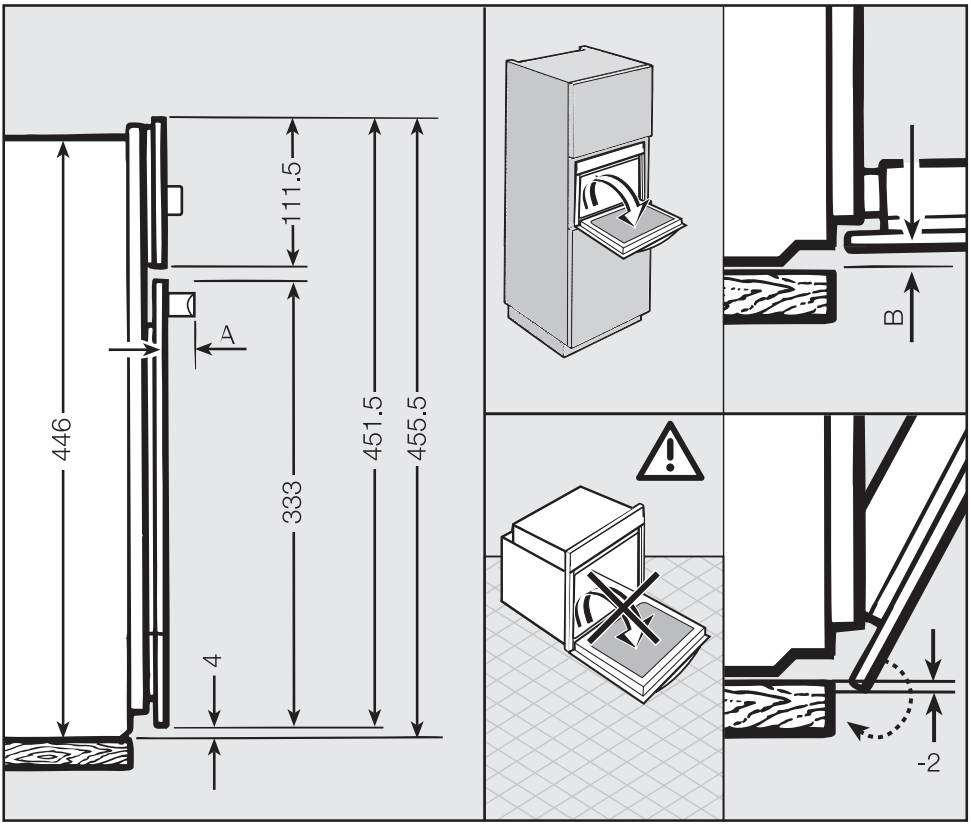
* 前面がガラスのオーブン

** 前面が金属のオーブン

取り付け図

前面の寸法

寸法は mm 単位



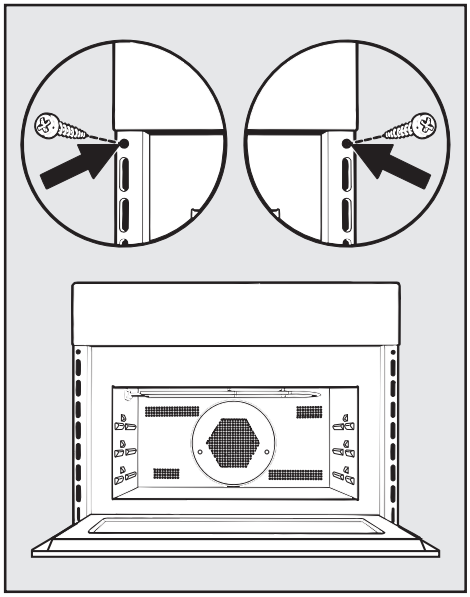
A　H6800BM: 42 mm

B　前面がガラスのオーブン 2.2 mm
　　前面が金属のオーブン 1.2 mm

⚠ 本製品は、設置キャビネットに正しく設置してから作動させてください。

■ オーブンを電源に接続します。

■ オーブンを設置キャビネットにオーブンの縁まで押し込み、位置を調節します。



■ オーブンのドアを開け、付属している2本のネジを、オーブンの縁にある穴に通して設置キャビネットの側壁に固定します。

愛情点検

長年ご使用の電気オーブンの点検を!

ご使用の際、
このようなことはありませんか

- スイッチを入れてもときどき運転しない時がある
- 運転中に異常な音や振動がする
- 本体ケースが変形していたり、異常に熱い
- 電気オーブンにさわるとビリビリ電気を感じる
- その他の異常や故障がある

▼

● 使用を中止してください ●

このような場合、事故防止のため、スイッチを切りコンセントから差し込みプラグを抜いて、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険な場合がありますから、絶対になさらないでください。

ご不明な点は下記までお問い合わせください。

ミーレ・ジャパン株式会社

コンタクトセンター　固定電話からはフリーダイヤル　0120-310-647
携帯電話・PHSからはナビダイヤル　0570-096-300

〒153-0063 東京都目黒区目黒2-10-11 目黒山手プレイス

www.miele.co.jp

Miele

H6800BM

CE

ja - JP

M.-Nr. 09 896 040 / 01